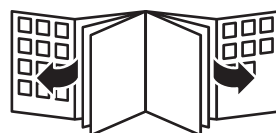
Register your product and get support at

www.philips.com/welcome

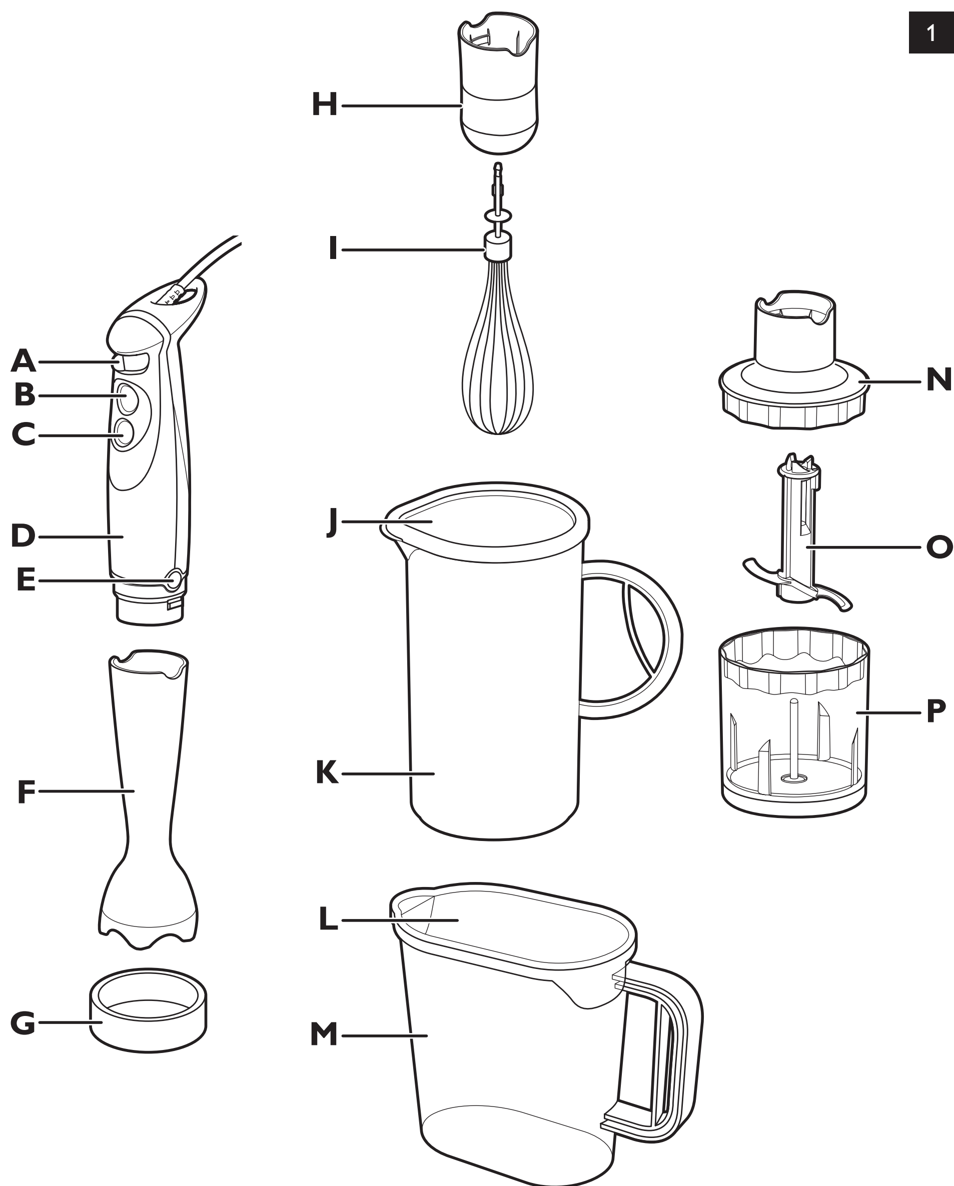
HR1613, HR1611, HR1610



PHILIPS



1



4222.005.0108.1.indd 4 03-09-10 13:49

HR1613, HR1611, HR1610

Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com/welcome.

General description (Fig. 1)

A Speed selector
B On/off button
C Turbo speed button
D Motor unit
E Release buttons
F Blender bar
G Protection cap

Whisk (HR1613 only):
H Coupling unit
I Whisk

Beaker:
J Round beaker lid (HR1611/ HR1610 only)
K Round beaker (HR1611/ HR1610 only)
L Oval beaker lid (HR1613 only)
M Oval beaker (HR1613 only)

Mini chopper (HR1613/HR1611 only):
N Lid
O Blade unit
P Bowl

Important

Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

Danger
- Never immerse the motor unit in water or any other liquid, nor rinse it under the tap. Only use a moist cloth to clean the motor unit.

Warning
- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or other parts are damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- If the appliance is damaged, always have it replaced with one of the original type, otherwise your guarantee is no longer valid.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not touch the blades, especially when the appliance is plugged in. The blades are very sharp.
- If the blades get stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients that block the blades.

Caution

- Switch off the appliance and disconnect it from the mains if you leave it unattended and before you assemble, disassemble and clean it.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- This appliance is intended for household use only.
- Do not exceed the quantities and processing times indicated in the tables.
- Do not process more than 1 batch without interruption. Let the appliance cool down for 5 minutes before you continue processing.

Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

Overheat protection

This appliance is equipped with overheat protection. If the appliance overheats, it switches off automatically. Unplug the appliance and let it cool down for 5 minutes. Then put the mains plug back into the wall socket and switch on the appliance again. Please contact your Philips dealer or an authorised Philips service centre if the overheat protection is activated too often.

Before first use

Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use appliance for the first time (see chapter 'Cleaning').

Preparing for use

1. **Let hot ingredients cool down before you chop them, blend them or pour them into the beaker (max. temperature 80°C).**
2. **Cut large ingredients into pieces of approx. 2cm before you process them.**
3. **Assemble the appliance properly before you put the plug in the wall socket.**

Using the appliance

Hand blender

The hand blender is intended for:
- blending fluids, e.g. dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks and shakes.
- mixing soft ingredients, e.g. pancake batter or mayonnaise.
- pureeing cooked ingredients, e.g. for making baby food.

1. **Put the ingredients in the beaker.**

See the table for the recommended quantities and processing times.

Blending quantities and processing times

Ingredients	Blending quantity	Time	Speed turbo
Fruits & vegetables	100-200g	30sec.	12-16
Baby food, soups & sauces	100-400ml	60sec.	12-16
Batters	100-500ml	60sec.	12-16
Shakes & mixed drinks	100-1000ml	60sec.	12-16

2 Attach the blender bar to the motor unit ('click') (Fig. 2).

3 Put the plug in the wall socket.

4 Immerse the blade guard completely in the ingredients (Fig. 3).

5 Press the on/off button or the turbo speed button to switch on the appliance.
- When you use the on/off button, you can adjust the speed with the speed selector. The higher the speed, the shorter the processing time required.
- When you use the turbo speed button, the appliance operates at maximum speed. In this case, you cannot adjust the speed with the speed selector.

Note: The higher the speed, the shorter the processing time required.

6 Move the appliance slowly up and down and in circles to blend the ingredients (Fig. 4).

Mini chopper (HR1613/HR1611 only)

The chopper is intended for chopping ingredients such as nuts, meat, onions, hard cheese, boiled eggs, garlic, herbs, dry bread etc.

Be very careful when you handle the blade unit, the blades are very sharp. Be particularly careful when you remove the blade unit from the chopper bowl, when you empty the chopper bowl and during cleaning.

1 Put the blade unit in the chopper bowl (Fig. 5).

2 Put the ingredients in the chopper bowl.
See the table for the recommended quantities and processing times.

Mini chopper quantities and processing times (HR1613/HR1611 only)

Ingredients	Chopping quantity	Time	Speed
Onions & eggs	100g	5 x 1sec.	1-4
Meat	120g (max)	5sec.	turbo
Herbs	20g	5 x 1sec.	8-12
Parmesan cheese	50-100g (max)	15sec.	turbo
Nuts and almonds	100g	20sec.	turbo
Garlic	50g	5 x 1sec.	turbo

3 Put the coupling unit on the chopper bowl (Fig. 6).

4 Fasten the motor unit onto the chopper lid ('click') (Fig. 7).

5 Put the plug in the wall socket.

6 Press the on/off button or the turbo speed button to switch on the appliance.

Note: If the ingredients stick to the wall of the chopper bowl, loosen them with a spatula or by adding liquid.

Note: Do not process more than 1 batch without interruption. Let the appliance cool down for 5 minutes before you continue processing.

Whisk (HR1613 only)

The whisk is intended for whipping cream, whisking egg whites, desserts etc.

1 Connect the whisk to the coupling unit ('click') (Fig. 8).

2 Connect the coupling unit to the motor unit ('click') (Fig. 9).

3 Put the ingredients in a bowl.
See the table for the recommended quantities and processing times.

Whisking quantities and processing times (HR1613 only)

Ingredients	Whisking quantity	Time
Cream	250ml	70-90sec.
Egg whites	4 eggs	120sec.

Tip: When you beat egg whites, use a large bowl for the best result.

Tip: When you whip cream, use the beaker to avoid splashing.

Tip: To prevent splashing, start at a low speed setting and continue with a higher speed after approx. 1 minute.

Note: Do not process more than 1 batch without interruption. Let the appliance cool down for 5 minutes before you continue processing.

4 Plug in the appliance and press the on/óff button.

5 After approx. 1 minute, you can press the turbo button to continue at turbo speed.

Cleaning (Fig. 10)

Do not immerse the motor unit, the whisk coupling unit (HR1613 only), or the coupling unit of the mini chopper (HR1613/HR1611 only) in water.

1 Unplug the appliance.

2 Press the release buttons on the motor unit to remove the accessory you used.

3 Disassemble the accessory.

Tip: You can also remove the rubber ring from the chopper bowl for extra thorough cleaning.

4 See the separate cleaning table at the end of this user manual for further instructions.

Tip: For quick cleaning, pour warm water with some washing-up liquid in the beaker, insert the blender bar and let the appliance operate for approx. 10 seconds.

Storage

1 You can store the motor unit, the blender bar and the whisk (HR1613 only) in the beaker (Fig. 11).

Environment

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this you help to preserve the environment (Fig. 12).

Accessories

You can order a direct-driven mini chopper (under service code number 4203 035 83450) from your Philips dealer or a Philips service centre as an extra accessory for the HR1613, HR1611 and the HR1610.
Use the quantities and processing times of the mini chopper for this accessory.

Guarantee and service

If you need service or information or if you have a problem, please visit the Philips website at **www.philips.com** or contact the Philips Consumer Care Centre in your country (you find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local Philips dealer.

Introduktion

Tillykke med dit køb og velkommen til Philips! For at få fuldt udbytte af den support, Philips tilbyder, skal du registrere dit produkt på www.philips.com/welcome.

Generel beskrivelse (fig. 1)

A Hastighedsvælger
B On/off-knap
C Knap til turbo
D Motorenhed
E Udløserknapper
F Blenderstav
G Beskyttelseskappe

Piskeris (kun HR1613):
H Koblingsenhed
I Piskeris

Bæger:
J Rundt låg til bæger (kun HR1611/HR1610)
K Rundt bæger (kun HR1611/HR1610)
L Ovalt låg til bæger (kun HR1613)
M Ovalt bæger (kun HR1613)

Minihakker (kun HR1613/HR1611):
N Låg
O Knivenhed
P Skål

Vigtigt

Læs denne brugervejledning omhyggeligt igennem, inden apparatet tages i brug, og gem den til eventuel senere brug.

Fare

- Motorenheden må ikke kommes ned i vand eller anden væske eller skylles under vandhanen. Motorenheden må kun rengøres med en fugtig klud.

Advarsel

- Kontrollér, om den angivne netspænding på apparatet svarer til den lokale netspænding, før du slutter strøm til apparatet.
- Brug ikke apparatet, hvis stik, netledning eller andre dele er beskadigede.
- Hvis netledningen beskadiges, må den kun udskiftes af Philips, et autoriseret Philips-serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko.
- Hvis apparatet er beskadiget, skal du altid sikre dig, at du får byttet det til et magen til, ellers vil din garanti være ugyldig.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske og mentale evner, nedsat følesans eller manglende erfaring og viden, medmindre de er blevet vejledt eller instrueret i apparatets anvendelse af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Apparatet bør holdes uden for børns rækkevidde for at sikre, at de ikke kan komme til at lege med det.
- Undgå at berøre knivene, specielt når stikket sidder i stikkontakten. Knivene er meget skarpe.
- Hvis knivene er blokerede, skal stikket først tages ud af stikkontakten, inden de fastsiddende ingredienser fjernes.

Forsigtig

- Sluk for apparatet, og tag stikket ud af stikkontakten, når du går fra det, samt før du samler det, skiller det ad eller rengør det.
- Brug aldrig tilbehør eller dele fra andre fabrikanter, eller tilbehør/dele som ikke specifikt er anbefalet af Philips, da reklamationsretten i så fald bortfalder.
- Dette apparat er kun beregnet til almindelig husholdningsbrug.
- De angivne mængder og tider i tabellen bør overholdes nøje.
- Tilbered kun én portion ad gangen. Lad apparatet køle ned i 5 minutter, inden du fortsætter.

Elektromagnetiske felter (EMF)

Dette Philips-apparat overholder alle standarder for elektromagnetiske felter (EMF). Ved korrekt anvendelse i overensstemmelse med instruktionerne i denne brugervejledning er apparatet sikkert at anvende ifølge den videnskabelige viden, der er tilgængelig i dag.

Beskyttelse mod overophedning

Dette apparat er udstyret med en overophedningssikring. Hvis apparatet bliver for varmt, slukkes det automatisk. Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af i 5 minutter. Sæt derefter stikket tilbage i stikkontakten, og tænd for apparatet. Kontakt din lokale Philips-forhandler eller dit lokale Philips Kundecenter, hvis overophedningssikringen aktiveres for ofte.

Før apparatet tages i brug

Sørg for at rengøre de dele, der kommer i berøring med mad, inden du bruger apparatet første gang (se afsnittet "Rengøring").

Klargøring

1. **Varme ingredienser skal køle af, før du hakker, blender eller hælder dem i bægeret (maks. temperatur 80°C).**
2. **Større ingredienser skal skæres op i stykker af ca. 2 cm, før de tilberedes.**
3. **Apparatet skal samles korrekt, før du sætter stikket i stikkontakten.**

Sådan bruges apparatet

Stavblender

Stavblenderen er beregnet til:
- blendning af flydende ingredienser, f.eks. mejeriprodukter, sauce, frugtjuice, suppe, mixede drinks og shakes.
- miksning af bløde ingredienser, f.eks. pandekagedej eller mayonnaise.
- purering af kogte ingredienser, f.eks. ved tilberedning af babymad.

1. **Kom ingredienserne op i bægeret.**

Se de anbefalede mængder og tilberedningstider i tabellen nedenfor.

Max. mængder og tilberedningstider ved blendning

Ingredienser	Mængde/blendning	Tid	Turbohastighed
Frugt & grøntsager	100-200 g	30 sek.	12-16
Babymad, supper og saucer	100-400 ml	60 sek.	12-16
Flydende dej	100-500 ml	60 sek.	12-16
Shakes og mixede drinks	100-1000 ml	60 sek.	12-16

2 Sæt blenderstaven på motorenheden ("klik") (fig. 2).

3 Sæt stikket i stikkontakten.

4 Put knivkappen helt ned i ingredienserne (fig. 3).

5 Tryk på on/off-knappen eller turbo-knappen for at tænde for apparatet.
- Når du bruger on/off-knappen, kan du justere hastigheden med hastighedsvælgeren. Jo højere hastighed, jo kortere tilberedningstid.
- Når du bruger turbo-knappen, arbejder apparatet med maksimal hastighed, og hastighedsvælgeren kan ikke anvendes.

Bemærk: Jo højere hastighed, desto kortere tilberedningstid.

6 Bevæg apparatet langsomt op og ned og i cirkler for at blende ingredienserne (fig. 4).

Minihakker (kun HR1613/HR1611)

Hakkeren er beregnet til at hakke ingredienser som nødder, kød, løg, hård ost, kogte æg, hvidløg, urter, tørt brød osv.

Vær meget forsigtig, når du rører ved knivenheden, knivene er meget skarpe. Vær ekstra forsigtig, når du fjerner knivenheden for at tømme hakkeskålen, og ved rengøring.

1 Sæt knivenheden i hakkeskålen (fig. 5).

2 Kom ingredienserne i hakkeskålen.
Se de anbefalede mængder og tilberedningstider i tabellen nedenfor.

Mængder og tilberedningstider for minihakkeren (kun HR1613/HR1611)

Ingredienser	Mængde/hakning	Tid	Hastighed
Løg og æg	100 g	5 x 1sek.	1-4
Kød	120 g (maks.)	5 sek.	turbo
Urter	20 g	5 x 1sek.	8-12
Parmesanost	50 - 100 g (maks.)	15 sek.	turbo
Nødder og mandler	100 g	20 sek.	turbo
Hvidløg	50 g	5 x 1sek.	turbo

3 Sæt koblingsenheden på hakkeskålen (fig. 6).

4 Sæt motorenheden på hakkerens låg ("klik") (fig. 7).

5 Sæt stikket i stikkontakten.

6 Tryk på on/off-knappen eller turbo-knappen for at tænde for apparatet.

Bemærk: Hvis ingredienserne sætter sig på indersiden i hakkeskålen, fjernes de med spatelen eller ved at tilsætte lidt væske.

Bemærk: Tilbered kun én portion ad gangen. Lad apparatet køle ned i 5 minutter, inden du fortsætter.

Piskeris (kun HR1613)

Piskeriset er beregnet til piskning af flødeskum, æggehvider, desserter osv.

1 Sæt piskeriset på koblingsenheden ("klik") (fig. 8).

2 Sæt koblingsenheden på motorenheden ("klik") (fig. 9).

3 Kom ingredienserne i en skål.
Se de anbefalede mængder og tilberedningstider i tabellen nedenfor.

Mængder og tilberedningstider til piskning (kun HR1613)

Ingredienser	Mængde/piskning	Tid
Fløde	250 ml	70 - 90 sek.
Æggehvider	4 æg	120 sek.

Tip: Når du skal piske æggehvider, skal du bruge en stor skål for at få det bedste resultat.

Tip: Når du pisker fløde, skal du bruge bægeret for at undgå stænk.

Tip: Start ved lav hastighed, og fortsæt ved højere hastighed efter ca. 1 minut for at undgå stænk.

Bemærk: Tilbered kun én portion ad gangen. Lad apparatet køle ned i 5 minutter, inden du fortsætter.

4 Tilslut apparatet, og tryk på on/off-knappen.

5 Efter ca. 1 minut kan man trykke på turbo-knappen og fortsætte med turbo-hastighed.

Rengøring (fig. 10)

Motorenheden, koblingsenheden til piskeriset (kun HR1613) eller koblingsenheden til minihakkeren (kun HR1613/HR1611) må ikke nedsænkes i vand.

1 Tag stikket ud af stikkontakten.

2 Tryk på udløserknapperne på motorenheden for at fjerne det anvendte tilbehør.

3 Skil tilbehøret ad.

Tip: Man kan også fjerne gummiringen fra hakkeskålen, så den kan rengøres ekstra grundigt.

4 Det separate rengøringsskema bagest i denne brugervejledning indeholder yderligere oplysninger.

Tip: Du kan udføre hurtig rengøring ved at fylde bægeret med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel, isætte blenderstaven og lade apparatet køre i ca. 10 sekunder.

Opbevaring

1 Du kan opbevare motorenheden, blenderstaven og piskeriset (kun HR1613) i bægeret (fig. 11).

Miljøhensyn

- Apparatet må ikke smides ud sammen med det almindelige husholdningsaffald, når det til sin tid kasseres. Aflever det i stedet på en kommunal genbrugsstation. På den måde er du med til at beskytte miljøet (fig. 12).

Tilbehør

Du kan bestille en akseldrevet minihakker (typenr. 4203 035 83450) hos din Philips-forhandler som ekstratilbehør til HR1613, HR1611 og HR1610.
Brug de angivne mængder og tilberedningstider for minihakkeren til dette tilbehør.

Reklamationsret og service

Hvis du har behov for service eller oplysninger, eller hvis du har et problem, kan du besøge Philips' websted på adressen **www.philips.com** eller kontakte det lokale Philips Kundecenter (telefonnumre findes i folderen "World-Wide Guarantee"). Hvis der ikke findes et kundecenter i dit land, bedes du kontakte din lokale Philips-forhandler.

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips! Um die Unterstützung von Philips optimal nutzen zu können, registrieren Sie Ihr Produkt bitte unter www.philips.com/welcome.

Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

A Geschwindigkeitsregler
B Ein-/Ausschalter
C Turbo-Taste
D Motoreinheit
E Entriegelungstasten
F Pürierstab
G Schutzkappe

Schneebesen (nur HR1613):
H Verbindungseinheit
I Schneebesen

Becher:
J Runder Becherdeckel (nur HR1611/HR1610)
K Runder Becher (nur HR1611/HR1610)
L Ovaler Becherdeckel (nur HR1613)
M Ovaler Becher (nur HR1613)

Mini-Zerkleinerer (nur HR1613/HR1611):
N Deckel
O Messereinheit
P Schüssel

Wichtig

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch des Geräts aufmerksam durch, und bewahren Sie sie für eine spätere Verwendung auf.

Gefahr
- Tauchen Sie die Motoreinheit nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Spülen Sie die Motoreinheit auch nicht unter fließendem Wasser ab. Reinigen Sie die Motoreinheit nur mit einem feuchten Tuch.

Warnhinweis
- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Netzstecker, das Netzkabel oder andere Teile des Geräts defekt oder beschädigt sind.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, darf ein defektes Netzkabel nur von einem Philips Service-Center oder einer von Philips autorisierten Werkstatt durch ein Original-Ersatzkabel ausgetauscht werden.
- Ist das Gerät beschädigt, verwenden Sie nur Original-Ersatzteile. Andernfalls erlischt Ihre Garantie.
- Dieses Gerät ist für Benutzer (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten bzw. ohne jegliche Erfahrung oder Vorwissen nur dann geeignet, wenn eine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Person sichergestellt ist.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Berühren Sie die Messer nicht. Das gilt insbesondere, wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist. Die Klingen sind sehr scharf.

- Wenn die Messer blockiert sind, ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie die blockierenden Zutaten entfernen.

Achtung

- Schalten Sie das Gerät aus, und trennen Sie es vom Stromnetz, wenn Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen und bevor Sie es zusammensetzen, auseinandernehmen oder reinigen.
- Verwenden Sie keine Zubehörteile anderer Hersteller oder solche, die von Philips nicht ausdrücklich empfohlen werden. Falls Sie derartiges Zubehör benutzen, erlischt die Garantie.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
- Überschreiten Sie nicht die in den Tabellen aufgeführten Mengen und Verarbeitungszeiten.
- Verarbeiten Sie nur eine Portion. Lassen Sie das Gerät danach 5 Minuten lang abkühlen, bevor Sie mit weiteren Portionen fortfahren.

Elektromagnetische Felder

Dieses Philips Gerät erfüllt sämtliche Normen bezüglich elektromagnetischer Felder (EMF). Nach aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen ist das Gerät sicher im Gebrauch, sofern es ordnungsgemäß und entsprechend den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung gehandhabt wird.

Überhitzungsschutz

Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet, der es bei Überhitzung automatisch ausschaltet. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät 5 Minuten lang abkühlen. Stecken Sie anschließend den Stecker wieder in die Steckdose und schalten Sie das Gerät erneut ein. Wird der Überhitzungsschutz zu häufig aktiviert, wenden Sie sich bitte an Ihren Philips Händler oder ein Philips Service-Center.

Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts gründlich alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen (siehe “Reinigung”).

Zum Gebrauch vorbereiten

1. **Lassen Sie heiße Zutaten auf unter 80°C abkühlen, bevor Sie diese zerkleinern, mixen oder in den Becher gießen.**
2. **Schneiden Sie große Zutaten vor der Verarbeitung in 2 cm große Würfel.**
3. **Setzen Sie das Gerät ordnungsgemäß zusammen, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.**

Das Gerät benutzen

Stabmixer

Der Stabmixer ist geeignet zum:

- Mixen von Flüssigkeiten, z. B. Milchprodukte, Soßen, Obstsäfte, Suppen, Mixgetränke und Milchshakes.
- Mischen weicher Zutaten, z. B. Pfannkuchenteig und Mayonnaise.
- Pürieren gegarter Zutaten, z B. für Baby-Nahrung.

1. **Geben Sie die Zutaten in den Becher.**

Die empfohlenen Mengen und Verarbeitungszeiten entnehmen Sie bitte der Tabelle.

Mengen und Verarbeitungszeiten zum Mixen

Zutaten	Menge zum Mixen	Verarbeitungszeit	Turbo-Geschwindigkeit
Obst & Gemüse	100 - 200 g	30 Sek.	12-16
Baby-Nahrung, Suppen & Soßen	100 - 400 ml	60 Sek.	12-16
Teig	100 - 500 ml	60 Sek.	12-16
Milchshakes & Mixgetränke	100 - 1000 ml	60 Sek.	12-16

2 Befestigen Sie den Pürierstab an der Motoreinheit, bis er hörbar einrastet (Abb. 2).

3 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

4 Tauchen Sie den unteren Teil des Pürierstabs vollständig in die Zutaten ein (Abb. 3).

5 Drücken Sie den Ein-/Ausschalter oder die Turbo-Taste, um das Gerät einzuschalten.
- Wenn Sie den Ein-/Ausschalter verwenden, können Sie die Geschwindigkeit mit dem Geschwindigkeitsregler einstellen. Je höher die Geschwindigkeit, desto kürzer die Verarbeitungszeit.
- Wenn Sie die Turbo-Taste betätigen, arbeitet das Gerät bei Höchstgeschwindigkeit. In diesem Fall lässt sich die Geschwindigkeit nicht mit dem Regler verstellen.

Hinweis: Je höher die Geschwindigkeit, desto kürzer ist die erforderliche Verarbeitungszeit.

6 Bewegen Sie das Gerät vorsichtig nach oben und unten und im Kreis, um die Zutaten zu mixen (Abb. 4).

Mini-Zerkleinerer (nur HR1613/HR1611)

Der Zerkleinerer dient zum Zerkleinern von Zutaten wie Nüssen, Fleisch, Zwiebeln, Hartkäse, gekochten Eiern, Knoblauch, Kräutern, trockenem Brot usw.

Gehen Sie mit der Messereinheit sehr vorsichtig um; die Klingen sind sehr scharf. Beim Entfernen der Messereinheit aus dem Zerkleinerer-Behälter, beim Entleeren des Behälters sowie beim Reinigen ist besondere Vorsicht geboten.

1 Setzen Sie die Messereinheit in den Zerkleinerer-Behälter (Abb. 5).

2 Geben Sie die Zutaten in den Behälter.
Die empfohlenen Mengen und Verarbeitungszeiten entnehmen Sie bitte der Tabelle.

Mengen und Verarbeitungszeiten für den Mini-Zerkleinerer (nur HR1613/HR1611)

Zutaten	Menge zum Zerkleinern	Verarbeitungszeit	Geschwindigkeit
Zwiebeln & Eier	100 g	5 x 1 Sek.	1-4
Fleisch	120 g (Max.)	5 Sek.	Turbo
Kräuter	20 g	5 x 1 Sek.	8 bis 12
Parmesankäse	50-100 g (Max)	15 Sek.	Turbo
Nüsse und Mandeln	100 g	20 Sek.	Turbo
Knoblauch	50 g	5 x 1 Sek.	Turbo

3 Setzen Sie die Verbindungseinheit auf den Zerkleinerer-Behälter (Abb. 6).

4 Befestigen Sie die Motoreinheit auf dem Deckel des Zerkleinerers, bis sie hörbar einrastet (Abb. 7).

5 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

6 Drücken Sie den Ein-/Ausschalter oder die Turbo-Taste, um das Gerät einzuschalten.

Hinweis: Wenn die Zutaten innen am Behälter haften bleiben, lösen Sie diese mit einem Teigschaber, oder geben Sie Flüssigkeit hinzu.

Hinweis: Verarbeiten Sie nur eine Portion. Lassen Sie das Gerät danach 5 Minuten lang abkühlen, bevor Sie mit weiteren Portionen fortfahren.

Schneebesen (nur HR1613)

Der Schneebesen ist für Schlagsahne, Eischnee, Desserts usw. vorgesehen.

1 Stecken Sie den Schneebesen in die Verbindungseinheit, bis er hörbar einrastet (Abb. 8).

2 Setzen Sie die Verbindungseinheit auf die Motoreinheit, sodass sie hörbar einrastet (Abb. 9).

3 Geben Sie die Zutaten in eine Schüssel.
Die empfohlenen Mengen und Verarbeitungszeiten entnehmen Sie bitte der Tabelle.

Mengen und Verarbeitungszeiten für den Schneebesen (nur HR1613)

Zutaten	Menge zum (Steif-)Schlagen	Verarbeitungszeit
Schlagsahne	250 ml	70 bis 90 Sek.
Eischnee	4 Eier	120 Sek.

Tipp: Wenn Sie Eiweiß schlagen, sollten Sie für optimale Ergebnisse eine große Schüssel verwenden.

Tipp: Verwenden Sie zum Schlagen von Sahne den Becher, um Spritzer zu vermeiden.

Tipp: Um Spritzer zu vermeiden, beginnen Sie mit einer niedrigen Geschwindigkeit, und erhöhen Sie diese nach etwa 1 Minute.

Hinweis: Verarbeiten Sie nur eine Portion. Lassen Sie das Gerät danach 5 Minuten lang abkühlen, bevor Sie mit weiteren Portionen fortfahren.

4 Schließen Sie das Gerät an, und drücken Sie den Ein-/Ausschalter.

5 Nach ca. 1 Minute können Sie die Turbo-Taste drücken, um mit maximaler Geschwindigkeit fortzufahren.

Reinigung (Abb. 10)

Tauchen Sie die Motoreinheit, die Schneebesen-Verbindungseinheit (nur HR1613) bzw. die Verbindungseinheit des Mini-Zerkleinerers (nur HR1613/HR1611) nicht in Wasser.

1 Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

2 Zum Entfernen des verwendeten Zubehörs drücken Sie die Entriegelungstasten auf der Motoreinheit.

3 Nehmen Sie das Zubehörteil ab.

Tipp: Sie können auch den Gummiring vom Zerkleinerer-Behälter entfernen, um diesen besonders gründlich zu reinigen.

4 Weitere Informationen finden Sie in der Reinigungstabelle am Ende dieses Benutzerhandbuchs.

Tipp: Für eine schnelle Reinigung gießen Sie warmes Spülwasser in den Becher, halten Sie den Pürierstab ins Wasser, und lassen Sie ihn ca. 10 Sekunden lang laufen.

Aufbewahrung

1 Sie können die Motoreinheit, den Pürierstab und den Schneebesen (HR1613 nur) im Becher aufbewahren (Abb. 11).

Umweltschutz

- Geben Sie das Gerät am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Hausmüll. Bringen Sie es zum Recycling zu einer offiziellen Sammelstelle. Auf diese Weise tragen Sie zum Umweltschutz bei (Abb. 12).

Zubehör

Sie können (unter der Typennummer 4203 035 83450) bei Ihrem Philips Händler oder einem Philips Service-Center einen direktbetriebenen Mini-Zerkleinerer als Zubehör für die Modelle HR1613, HR1611 und HR1610 bestellen.
Halten Sie sich für dieses Zubehör an die Mengen und Verarbeitungszeiten des Mini-Zerkleinerers.

Garantie und Kundendienst

Benötigen Sie weitere Informationen oder treten Probleme auf, besuchen Sie bitte die Philips Website (www.philips.com), oder setzen Sie sich mit einem Philips Service-Center in Ihrem Land in Verbindung (Telefonnummer siehe internationale Garantieschrift). Sollte es in Ihrem Land kein Service-Center geben, wenden Sie sich bitte an Ihren Philips Händler.

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά σας και καλώς ήρθατε στη Philips! Για να επωφεληθείτε πλήρως από την υποστήριξη που παρέχει η Philips, καταχωρήστε το προϊόν σας στην ιστοσελίδα www.philips.com/welcome.

Γενική περιγραφή (Εικ. 1)

A Επιλογέας ταχύτητας
B Κουμπί on/off
C Κουμπί turbo ταχύτητας
D Μοτέρ
E Κουμπιά απασφάλισης
F Στέλεχος ανάμειξης
G Προστατευτικό κάλυμμα

Χτυπητήρι (μόνο για το HR1613)

H Μονάδα σύνδεσης
I Χτυπητήρι

Δοχείο

J Καπάκι στρογγυλού δοχείου (μόνο για τα HR1611/ HR1610)
K Στρογγυλό δοχείο (μόνο για τα HR1611/ HR1610)
L Καπάκι οβάλ δοχείου (μόνο για το HR1613)
M Οβάλ δοχείο (μόνο για το HR1613)

Μικρός κόπτης (μόνο για τα HR1613/HR1611):

N Καπάκι
O Λεπίδες
P Μπολ

Σημαντικό

Διαβάστε αυτό το εγχειρίδιο χρήσης προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και φυλάξτε το για μελλοντική αναφορά.

Κίνδυνος

- Μην βυθίζετε ποτέ το μοτέρ σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό, ούτε να το ξεπλένετε με νερό βρύσης. Χρησιμοποιείτε μόνο ένα υγρό πανί για να καθαρίσετε το μοτέρ.

Προειδοποίηση

- Ελέγξτε εάν η τάση που αναγράφεται στη συσκευή αντιστοιχεί στην τοπική τάση ρεύματος προτού συνδέσετε τη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το φις, το καλώδιο ή άλλα μέρη της συσκευής έχουν υποστεί φθορά.
- Εάν το καλώδιο υποστεί φθορά, θα πρέπει να αντικατασταθεί από ένα κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips ή από εξίσου εξειδικευμένα άτομα προς αποφυγή κινδύνου.
- Εάν η συσκευή έχει υποστεί βλάβη, αντικαταστήστε το ελαττωματικό εξάρτημα μόνο με γνήσιο, διαφορετικά η εγγύηση θα πάψει να ισχύει.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, εκτός και εάν τη χρησιμοποιούν υπό επιτήρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν θα παίζουν με τη συσκευή.

- Μην αγγίζετε τις λεπίδες, κυρίως όταν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην πρίζα. Οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές.
- Εάν οι λεπίδες κολλήσουν, πρώτα αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και μετά απομακρύνετε τα υλικά που μπλοκάρουν τις λεπίδες.

Προσοχή

- Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από το ρεύμα, εάν την αφήσετε να λειτουργεί χώρις επίβλεψη και πριν να την συναρμολογήσετε, να την αποσυναρμολογήσετε και να την καθαρίσετε.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα ή μέρη από άλλους κατασκευαστές ή που η Philips κατηγορηματικά δεν συνιστά. Εάν χρησιμοποιήσετε τέτοια εξαρτήματα ή μέρη, η εγγύησή σας καθίσταται άκυρη.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση μόνο.
- Μην υπερβαίνετε τις ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας που αναφέρονται στους πίνακες.
- Μην επεξεργάζεστε ποσότητα μεγαλύτερη από 1 παρτίδα χωρίς διακοπή. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 5 λεπτά πριν να συνεχίσετε την επεξεργασία.

Ηλεκτρομαγνητικά Πεδία (EMF)

Η συγκεκριμένη συσκευή της Philips συμμορφώνεται με όλα τα πρότυπα που αφορούν τα ηλεκτρομαγνητικά πεδία (EMF). Εάν γίνει σωστός χειρισμός και σύμφωνα με τις οδηγίες του παρόντος εγχειριδίου χρήσης, η συσκευή είναι ασφαλής στη χρήση, βάσει των επιστημονικών αποδείξεων που είναι διαθέσιμες μέχρι σήμερα.

Προστασία από υπερθέρμανση

Η συσκευή αυτή διαθέτει προστασία από υπερθέρμανση. Εάν η συσκευή υπερθερμανθεί, απενεργοποιείται αυτόματα. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει για 5 λεπτά. Έπειτα, συνδέστε πάλι το φις στην πρίζα και ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή. Παρακαλούμε επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπό σας της Philips ή ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της Philips εάν η προστασία από την υπερθέρμανση ενεργοποιείται πολύ συχνά.

Πριν την πρώτη χρήση

Καθαρίστε σχολαστικά τα μέρη που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά (δείτε το κεφάλαιο 'Καθαρισμός').

Προετοιμασία για χρήση

1 **Αφήστε τα ζεστά υλικά να κρυώσουν πριν τα ψιλοκόψετε, αναμίξετε ή ρίξετε στην κανάτα (μέγιστη θερμοκρασία 80°C).**

2 **Κόψτε τα υλικά μεγάλου μεγέθους σε κομμάτια 2 εκ. πριν τα επεξεργαστείτε.**

3 **Συναρμολογήστε τη συσκευή σωστά προτού συνδέσετε το φις στην πρίζα.**

Χρήση της συσκευής

Ραβδομπλέντερ

Το ραβδομπλέντερ προορίζεται για να:

- αναμειγνύετε υγρά, π.χ. γαλακτοκομικά προϊόντα, σάλτσες, χυμούς φρούτων, σούπες, κοκτέϊλ, μιλκσεϊκ.
- ανακατεύετε μαλακά υλικά, π.χ. κουρκούτι για τηγανίτες ή μαγιονέζα.
- πολτοποιείτε μαγειρεμένα υλικά, π.χ για να φτιάξετε βρεφική τροφή.

1 **Βάλτε τα υλικά στην κανάτα.**

Ανατρέξτε στον πίνακα για τις συνιστώμενες ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας.

Ποσότητες και χρόνοι επεξεργασίας για ανάμιξη

Υλικά	Ποσότητα ανάμειξης	Χρόνος	Ταχύτητα turbo
Φρούτα & λαχανικά	100-200γρ.	30 δευτ.	12-16
Βρεφική τροφή, σούπες & σάλτσες	100-400ml	60 δευτ.	12-16
Κουρκούτια	100-500ml	60 δευτ.	12-16
Μιλκσεϊκ & κοκτέιλ	100-1000ml	60 δευτ.	12-16

2 Συνδέστε το στέλεχος ανάμειξης με το μοτέρ (‘κλικ’) (Εικ. 2).

3 Συνδέστε το φις στην πρίζα.

4 Βυθίστε τις λεπίδες βαθιά μέσα στα υλικά (Εικ. 3).

5 Πιέστε το κουμπί on/off ή το κουμπί turbo ταχύτητας για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
- Όταν χρησιμοποιείτε το κουμπί on/off, μπορείτε να ρυθμίσετε την ταχύτητα με τον επιλογέα ταχύτητας. Όσο πιο υψηλή είναι η ταχύτητα, τόσο πιο σύντομος είναι ο χρόνος επεξεργασίας.
- Όταν χρησιμοποιείτε το κουμπί ταχύτητας turbo, η συσκευή λειτουργεί στη μέγιστη ταχύτητα. Σε αυτήν την περίπτωση, δεν μπορείτε να προσαρμόσετε την ταχύτητα με τον επιλογέα ταχύτητας.

Σημείωση: Όσο μεγαλύτερη είναι η ταχύτητα, τόσο λιγότερος χρόνος απαιτείται για την επεξεργασία.

6 Μετακινήστε τη συσκευή αργά πάνω, κάτω και κυκλικά για να αναμίξετε τα υλικά (Εικ. 4).

Μικρός κόπτης (μόνο για τα HR1613/HR1611)

Ο κόπτης προορίζεται για να ψιλοκόβει υλικά όπως καρύδια, κρέας, κρεμμύδια, σκληρό τυρί, βραστά αυγά, σκόρδο, βότανα, ξερό ψωμί κλπ.

Προσέχετε πολύ όταν χειρίζεστε τις λεπίδες, καθώς είναι πολύ κοφτερές. Πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν αφαιρείτε τις λεπίδες από το μπολ του κόπτη, όταν αδειάζετε το μπολ του κόπτη και κατά τη διάρκεια του καθαρισμού.

1 Τοποθετήστε τις λεπίδες στο μπολ του κόπτη (Εικ. 5).

2 Βάλτε τα υλικά στο μπολ του κόπτη.
Ανατρέξτε στον πίνακα για τις συνιστώμενες ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας.

Ποσότητες και χρόνοι επεξεργασίας του μικρού κόπτη (μόνο για τα HR1613/HR1611)

Υλικά	Ποσότητα για κοπή	Χρόνος	Ταχύτητα
Κρεμμύδια & αυγά	100γρ.	5 x 1 δευτ.	1-4
Κρέας	120 γρ. (μέγ.)	5 δευτ.	turbo
Βότανα	20γρ.	5 x 1 δευτ.	8-12
Τυρί παρμεζάνα	50-100 γρ. (μέγιστο)	15 δευτ.	turbo
Καρύδια και αμύγδαλα	100γρ.	20 δευτ.	turbo
Σκόρδο	50 γρ.	5 x 1 δευτ.	turbo

3 Τοποθετήστε τη μονάδα σύνδεσης στο μπολ του κόπτη (Εικ. 6).

4 Στερεώστε το μοτέρ πάνω στο καπάκι του κόπτη ('κλικ') (Εικ. 7).

5 Συνδέστε το φις στην πρίζα.

6 Πιέστε το κουμπί on/off ή το κουμπί turbo ταχύτητας για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.

Σημείωση: Αν τα υλικά κολλήσουν στα τοιχώματα του μπολ του κόπτη, ξεκολλήστε τα με μια σπάτουλα ή προσθέτοντας κάποιο υγρό.

Σημείωση: Μην επεξεργάζεστε ποσότητα μεγαλύτερη από 1 παρτίδα χωρίς διακοπή. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 5 λεπτά πριν να συνεχίσετε την επεξεργασία.

Χτυπητήρι (μόνο για το HR1613)

Ο αβγοδάρτης προορίζεται για να χτυπάτε κρέμα, ασπράδια αβγών, επιδόρπια κ.λπ.

1 Συνδέστε τον αυγοδάρτη στη μονάδα σύνδεσης ('κλικ') (Εικ. 8).

2 Συνδέστε τη μονάδα σύνδεσης στο μοτέρ ('κλικ') (Εικ. 9).

3 Βάλτε τα υλικά σε ένα μπολ.
Ανατρέξτε στον πίνακα για τις συνιστώμενες ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας.

Ποσότητες και χρόνοι επεξεργασίας για χτύπημα (μόνο για το HR1613)

Υλικά	Ποσότητα για ανάδευση	Χρόνος
Κρέμα	250ml	70-90 δευτ.
Ασπράδια αυγών	4 αβγά	120 δευτ.

Συμβουλή: Όταν χτυπάτε ασπράδια αβγών, χρησιμοποιείτε ένα μεγάλο μπολ για καλύτερο αποτέλεσμα.

Συμβουλή: Όταν χτυπάτε κρέμα, χρησιμοποιείτε το δοχείο για να αποφύγετε το πιτσίλισμα.

Συμβουλή: Για να αποφεύγετε το πιτσίλισμα, ξεκινάτε με μια χαμηλή ρύθμιση ταχύτητας και συνεχίζετε με υψηλότερη ταχύτητα μετά από 1 περίπου λεπτό.

Σημείωση: Μην επεξεργάζεστε ποσότητα μεγαλύτερη από 1 παρτίδα χωρίς διακοπή. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 5 λεπτά πριν να συνεχίσετε την επεξεργασία.

4 Συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα και πατήστε το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης.

5 Μετά από 1 περίπου λεπτό, μπορείτε να πιέσετε το κουμπί turbo για να συνεχίσετε με ταχύτητα turbo.

Καθαρισμός (Εικ. 10)

Μην βυθίζετε το μοτέρ, τη μονάδα σύνδεσης χτυπητηριού (μόνο για το HR1613) ή τη μονάδα σύνδεσης του μικρού κόπτη (μόνο για τα HR1613/HR1611) σε νερό.

1 Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.

2 Πατήστε τα κουμπιά απασφάλισης του μοτέρ, για να αφαιρέσετε το εξάρτημα που χρησιμοποιήσατε.

3 Αποσυνδέστε το εξάρτημα.

Συμβουλή: Μπορείτε επίσης να αφαιρέσετε τον ελαστικό δακτύλιο από το μπολ του κόπτη για σχολαστικό καθαρισμό.

4 Ανατρέξτε στον ξεχωριστό πίνακα καθαρισμού στο τέλος αυτού του εγχειριδίου χρήσης για περαιτέρω οδηγίες.

Συμβουλή: Για γρήγορο καθάρισμα, ρίξτε ζεστό νερό με λίγο υγρό απορρυπαντικό στο δοχείο, τοποθετήστε τη ράβδο του μπλέντερ και αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για περίπου 10 δευτερόλεπτα.

Συστήματα αποθήκευσης

1 Μπορείτε να αποθηκεύσετε το μοτέρ, τη ράβδο του μπλέντερ και το χτυπητήρι (μόνο για το HR1613) στο δοχείο (Εικ. 11).

Περιβάλλον

- Στο τέλος της ζωής της συσκευής μην την πετάξετε μαζί με τα συνηθισμένα απορρίμματα του σπιτιού σας, αλλά παραδώστε την σε ένα επίσημο σημείο συλλογής για ανακύκλωση. Με αυτόν τον τρόπο θα συμβάλετε στην προστασία του περιβάλλοντος (Εικ. 12).

Εξαρτήματα

Μπορείτε να παραγγείλετε έναν μικρό κόπτη αυτόνομης λειτουργίας (με κωδικό 4203 035 83450) από τον αντιπρόσωπό σας της Philips ή από ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της Philips, ως επιπλέον εξάρτημα για τα HR1613, HR1611 και HR1610.
Χρησιμοποιήστε τις ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας του μικρού κόπτη για αυτό το εξάρτημα.

Εγγύηση και σέρβις

Εάν χρειάζεστε σέρβις ή πληροφορίες ή εάν αντιμετωπίζετε κάποιο πρόβλημα, επισκεφτείτε την ιστοσελίδα της Philips στη διεύθυνση **www.philips.com** ή επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών της Philips στη χώρα σας (θα βρείτε το τηλέφωνο στο φυλλάδιο διεθνούς εγγύησης). Εάν δεν υπάρχει Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας, απευθυνθείτε στον τοπικό σας αντιπρόσωπο της Philips.

Introducción

Enhorabuena por la compra de este producto y bienvenido a Philips. Para sacar el mayor partido de la asistencia que Philips le ofrece, registre su producto en www.philips.com/welcome.

Descripción general (fig. 1)

A Selector de velocidad
B Botón de encendido/apagado
C Botón de velocidad turbo
D Unidad motora
E Botones de liberación
F Brazo de la batidora
G Tapa protectora

Levantaclaras (sólo en el modelo HR1613):
H Unidad de acoplamiento
I Batidor

Vaso:
J Tapa de vaso redondo (sólo en los modelos HR1611/ HR1610)
K Vaso redondo (sólo en los modelos HR1611/HR1610)
L Tapa de vaso ovalado (sólo en el modelo HR1613)
M Vaso ovalado (sólo en el modelo HR1613)

Minipicadora (sólo modelos HR1613/HR1611):
N Tapa
O Unidad de cuchillas
P Recipiente

Importante

Antes de usar el aparato, lea atentamente este manual de usuario y consérvelo por si necesitara consultarlo en el futuro.

Peligro
- No sumerja nunca la unidad motora en agua u otros líquidos, ni la enjuague bajo el grifo. Limpie la unidad motora sólo con un paño húmedo.

Advertencia
- Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en el mismo se corresponde con el voltaje de red local.
- No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación u otras piezas están dañados.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por Philips o por un centro de servicio autorizado por Philips, con el fin de evitar situaciones de peligro.
- Si el aparato resulta dañado, sustitúyalo siempre con uno del tipo original, de lo contrario su garantía ya no será válida.
- Este aparato no debe ser usado por personas (adultos o niños) con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida, ni por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con este aparato.
- No toque las cuchillas, sobre todo si el aparato está enchufado. Las cuchillas están muy afiladas.
- Si las cuchillas se bloquean, desenchufe el aparato antes de retirar los ingredientes que están bloqueándolas.

Precaución

- Apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica, si va a dejarlo desatendido, antes de montar o desmontar piezas o iniciar la limpieza del aparato.
- No utilice nunca accesorios o piezas de otros fabricantes o que no hayan sido específicamente recomendados por Philips. La garantía queda anulada si utiliza tales piezas o accesorios.
- Este aparato es sólo para uso doméstico.
- No supere las cantidades y los tiempos indicados en las tablas.
- No procese más de un lote sin interrupción. Deje que el aparato se enfríe durante 5 minutos antes de continuar procesando.

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparato Philips cumple todos los estándares sobre campos electromagnéticos (CEM). Si se utiliza correctamente y de acuerdo con las instrucciones de este manual, el aparato se puede usar de forma segura según los conocimientos científicos disponibles hoy en día.

Protección contra el sobrecalentamiento

Este aparato está equipado con protección contra el sobrecalentamiento. Si el aparato se calienta en exceso, se apagará automáticamente. Desenchúfelo y deje que se enfríe durante 5 minutos. Luego enchúfelo de nuevo a la toma de corriente y vuelva a encenderlo. Si la protección contra el sobrecalentamiento se activa con demasiada frecuencia, póngase en contacto con su distribuidor Philips o con un centro de servicio autorizado por Philips.

Antes de utilizarlo por primera vez

Antes de usar el aparato por primera vez, limpie bien las piezas que van a entrar en contacto con los alimentos (consulte el capítulo “Limpieza”).

Preparación para su uso

1 Deje que los ingredientes calientes se enfríen antes de picarlos, batirlos o introducirlos en el vaso (temperatura máx. 80°C).

2 Corte los ingredientes grandes en trozos de unos 2 cm antes de procesarlos.

3 Antes de enchufar el aparato a la toma de corriente, móntelo correctamente.

Uso del aparato

Batidora de varilla

Esta batidora de varilla está diseñada para:

- Batir líquidos, por ejemplo: productos lácteos, salsas, zumos de fruta, purés, batidos, mezclas de bebidas.
- Mezclar ingredientes blandos, por ejemplo, masa para tortitas o mayonesa.
- Hacer puré de ingredientes cocidos, por ejemplo: comida para bebés.

1 Ponga los ingredientes en el vaso.

Consulte la tabla para ver las cantidades y los tiempos recomendados.

Cantidades y tiempos de procesado con la batidora

Ingredientes	Cantidad	Tiempo	Velocidad turbo
Frutas y verduras	100 - 200 g	30 seg.	12 - 16
Comida para bebés, purés y salsas	100 - 400 ml	60 seg.	12 - 16
Masas blandas	100 - 500 ml	60 seg.	12 - 16

Ingredientes	Cantidad	Tiempo	Velocidad turbo
Batidos y mezcla de bebidas	100 - 1000 ml	60 seg.	12 - 16

2 Monte el brazo de la batidora en la unidad motora ("clic") (fig. 2).

3 Enchufe el aparato a la toma de corriente.

4 Sumerja el protector de cuchillas completamente en los ingredientes (fig. 3).

5 Pulse el botón de encendido/apagado o de velocidad turbo para encender el aparato.
- Cuando utilice el botón de encendido/apagado, puede ajustar la velocidad con el selector de velocidad. Cuanta más alta es la velocidad, más corto es el tiempo de procesado que se requiriere.
- Si utiliza el botón de velocidad turbo, el aparato funcionará a velocidad máxima. En este caso, no podrá ajustar la velocidad con el selector de velocidad.

Nota: Cuanto mayor sea la velocidad, menor será el tiempo de procesado necesario.

6 Mueva el aparato lentamente hacia arriba, hacia abajo y en círculos para batir los ingredientes (fig. 4).

Minipicadora (sólo modelos HR1613/HR1611)

La picadora está diseñada para picar ingredientes como frutos secos, carne, cebollas, queso duro, huevos cocidos, ajo, hierbas, pan seco, etc.

Tenga mucho cuidado al manipular la unidad de cuchillas, ya que éstas están muy afiladas. Tenga especial cuidado al quitar la unidad de cuchillas del recipiente de la picadora, cuando vacíe el recipiente y durante su limpieza.

1 Coloque la unidad de cuchillas en el recipiente de la picadora (fig. 5).

2 Ponga los ingredientes en el recipiente de la picadora.
Consulte la tabla para ver las cantidades y los tiempos recomendados.

Cantidades y tiempos de procesado con la minipicadora (sólo modelos HR1613/ HR1611)

Ingredientes	Cantidad	Tiempo	Velocidad
Cebollas y huevos	100 g	5 x 1 seg.	1 - 4
Carne	120 g (máx.)	5 seg.	turbo
Hierbas	20 g	5 x 1 seg.	8 - 12
Queso parmesano	50-100 g (máx.)	15 seg.	turbo
Frutos secos y almendras	100 g	20 seg.	turbo
Ajo	50 g	5 x 1 seg.	turbo

3 Coloque la unidad de acoplamiento en el recipiente de la picadora (fig. 6).

4 Fije la unidad motora a la tapa de la picadora ("clic") (fig. 7).

5 Enchufe el aparato a la toma de corriente.

6 Pulse el botón de encendido/apagado o de velocidad turbo para encender el aparato.

Nota: Si los ingredientes se adhieren a la pared del recipiente, sepárelos con una espátula o añadiendo líquido.

Nota: No procese más de un lote sin interrupción. Deje que el aparato se enfríe durante 5 minutos antes de continuar procesando.

Levantaclaras (sólo en el modelo HR1613)

El levantaclaras ha sido diseñado para montar nata y claras de huevo, para batir masas blandas, etc.

1 Conecte el levantaclaras a la unidad de acoplamiento ("clic") (fig. 8).

2 Conecte la unidad de acoplamiento a la unidad motora ("clic") (fig. 9).

3 Ponga los ingredientes en el recipiente.
Consulte la tabla para ver las cantidades y los tiempos recomendados.

Cantidades y tiempos de procesado con el levantaclaras (sólo modelo HR1613)

Ingredientes	Cantidad	Tiempo
Nata	250 ml	70-90 seg.
Claras de huevo	4 huevos	120 seg.

Consejo: Cuando bata las claras de huevo, utilice un recipiente grande para obtener un mejor resultado.

Consejo: Cuando monte nata, utilice el vaso para evitar salpicaduras.

Consejo: Para evitar las salpicaduras, comience en una posición de velocidad baja y continúe con una velocidad más alta después de aproximadamente 1 minuto.

Nota: No procese más de un lote sin interrupción. Deje que el aparato se enfríe durante 5 minutos antes de continuar procesando.

4 Enchufe el aparato y pulse el botón de encendido/apagado.

5 Después de 1 minuto aproximadamente, pulse el botón turbo para continuar a velocidad turbo.

Limpieza (fig. 10)

No sumerja en agua la unidad motora, la unidad de acoplamiento del levantaclaras (sólo modelo HR1613) ni la unidad de acoplamiento de la minipicadora (sólo modelos HR1613/HR1611).

1 Desenchufe el aparato.

2 Pulse los botones de liberación de la unidad motora para extraer el accesorio que ha utilizado.

3 Desmonte el accesorio.

Consejo: También puede quitar la junta de goma del recipiente de la picadora para una limpieza más completa.

4 Para obtener más instrucciones, consulte la tabla de limpieza que se encuentra al final de este manual de usuario.

Consejo: Para una limpieza rápida, vierta agua tibia con un poco de detergente líquido en el vaso, introduzca el brazo de la batidora y deje que el aparato funcione durante aproximadamente 10 segundos.

Almacenamiento

1 Puede almacenar la unidad motora, el brazo de la batidora y el levantaclaras (sólo en modelo HR1613) en el vaso (fig. 11).

Medio ambiente

- Al final de su vida útil, no tire el aparato junto con la basura normal del hogar. Llévelo a un punto de recogida oficial para su reciclado. De esta manera, ayudará a conservar el medio ambiente (fig. 12).

Accesorios

Puede solicitar una minipicadora (código 4203 035 83450) a su distribuidor Philips o a un centro de servicio autorizado por Philips como accesorio extra para los modelos HR1613, HR1611 y el HR1610.
Al utilizar este accesorio, tenga en cuenta las cantidades y los tiempos recomendados para la minipicadora.

Garantía y servicio

Si necesita información o si tiene algún problema, visite la página Web de Philips en **www.philips.com**, o póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Philips en su país (hallará el número de teléfono en el folleto de la garantía mundial). Si no hay Servicio de Atención al Cliente de Philips en su país, diríjase a su distribuidor local Philips.

Johdanto

Onnittelut ostoksestasi ja tervetuloa Philips-tuotteiden käyttäjäksi! Hyödynnä Philipsin tuki ja rekisteröi tuotteesi osoitteessa www.philips.com/welcome.

Yleiskuvaus (Kuva 1)

A Nopeuden säädin
B Käynnistyspainike
C Turbonopeuspainike
D Runko
E Vapautuspainikkeet
F Sauvaosa
G Ajopään suojus

Vispilä (vain HR1613):
H Liitinkappale
I Vispilä

Sekoituskannu:
J Pyöreän sekoituskannun kansi (vain HR1611/ HR1610)
K Pyöreä sekoituskannu (vain HR1611/ HR1610)
L Soikean sekoituskannun kansi (vain HR1613)
M Soikea sekoituskannu (vain HR1613)

Pieni teholeikkuri (vain HR1613/HR1611):
N Kansi
O Teräyksikkö
P Kulho

Tärkeää

Lue tämä käyttöopas huolellisesti ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa ja säilytä se tulevaa käyttöä varten.

Vaara

- Älä upota runkoa veteen tai muuhun nesteeseen. Älä myöskään huuhtele sitä vesihanan alla. Puhdista runko pyyhkimällä se kostealla liinalla.

Tärkeää

- Tarkista, että laitteeseen merkitty käyttöjännite vastaa paikallista verkkojännitettä, ennen kuin liität laitteen pistorasiaan.
- Älä käytä laitetta, jos sen pistoke, virtajohto tai jokin muu osa on viallinen.
- Jos virtajohto on vahingoittunut, se on oman turvallisuutesi vuoksi hyvä vaihdattaa Philipsin valtuuttamassa huoltoliikkeessä tai muulla ammattitaitoisella korjaajalla.
- Jos laite on vaurioitunut, vaihda tilalle aina alkuperäinen osa. Muutoin takuu ei ole enää voimassa.
- Laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai sellaisten henkilöiden käyttöön, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, muuten kuin heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa ja ohjauksessa.
- Pienten lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- Älä koske teriin varsinkaan laitteen ollessa kytkettynä pistorasiaan. Terät ovat erittäin terävät!
- Jos terä juuttuu paikalleen, irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin irrotat kiinni juuttuneet ainekset.

Varoitus

- Katkaise laitteesta virta ja irrota virtajohto pistorasiasta, jos aiot jättää sen ilman valvontaa ja ennen sen kokoamista, purkamista ja puhdistamista.

- Älä koskaan käytä osia, jotka eivät ole Philipsin valmistamia tai suosittelemia. Jos käytät tällaisia osia, takuu raukeaa.
- Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouksien käyttöön.
- Älä ylitä taulukoissa annettuja määriä ja valmistusaikoja.
- Käsittele enintään yksi annos ilman taukoa. Anna laitteen jäähtyä 5 minuuttia, ennen kuin jatkat käsittelyä.

Sähkömagneettiset kentät (EMF)

Tämä Philips-laite vastaa kaikkia, sähkömagneettisia kenttiä (EMF) koskevia standardeja. Jos laitetta käytetään oikein ja tämän käyttöohjeen ohjeiden mukaisesti, sen käyttäminen on turvallista tämänhetkisen tutkimustiedon perusteella.

Ylikuumenemissuoja

Tässä laitteessa on ylikuumenemissuoja. Jos laite kuumenee liikaa, virta katkeaa automaattisesti. Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä viisi minuuttia. Aseta pistoke takaisin pistorasiaan ja käynnistä laite uudelleen. Jos ylikuumenemissuoja katkaisee laitteesta virran toistuvasti, ota yhteys Philipsin jälleenmyyjään tai Philipsin valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.

Käyttöönotto

Puhdista hyvin kaikki ruoan kanssa kosketuksiin joutuvat osat ennen laitteen käyttöönottoa (katso kohtaa Puhdistaminen).

Käyttöönoton valmistelu

1 Anna kuumien ainesten jäähtyä ennen pilkkomista, sekoittamista tai sekoituskannuun kaatamista (enimmäislämpötila 80°C).

2 Pilko isot ainesosat noin 2 cm:n paloiksi ennen käsittelyä.

3 Kokoa laite asianmukaisesti, ennen kuin liität pistokkeen pistorasiaan.

Käyttö

Sauvasekoitin

Tehosekoittimen käyttötarkoitukset:
- nesteiden, kuten maitotuotteiden, kastikkeiden, hedelmämehujen, keittojen, juomien ja pirtelöiden, sekoittaminen
- löysien seosten, kuten ohukaistaikinan tai majoneesin sekoittaminen
- keitettyjen ruoka-aineiden soseuttaminen, esimerkiksi vauvanruoaksi

1 Laita aineet sekoituskannuun.
Katso alla olevasta taulukosta oikeat määrät ja käsittelyajat.

Enimmäismäärät ja -käsittelyajat

Aineet	Enimmäismäärät	Aika	Turbonopeus
Hedelmät ja vihannekset	100–200 g	30 sekuntia	12–16
Vauvanruoat, keitot ja kastikkeet	100 - 400 ml	60 sekuntia	12–16
Taikinat	100 - 500 ml	60 sekuntia	12–16
Pirtelöt ja juomat	100 - 1000 ml	60 sekuntia	12–16

2 Kiinnitä sauvaosa runkoon, jolloin kuuluu napsahdus (Kuva 2).

3 Työnnä pistoke pistorasiaan.

4 Upota teränsuojus kokonaan ruoka-aineiden sekaan (Kuva 3).

5 Käynnistä laite painamalla virta- tai turbonopeuspainiketta.
- Voit säätää nopeutta säätimen avulla, kun käytät virtapainiketta. Mitä suurempi nopeus, sitä lyhyempi on tarvittava käsittelyaika.
- Kun käytät turbonopeuspainiketta, laite toimii enimmäisnopeudella, etkä voi säätää nopeutta nopeudensäätimen avulla.

Huomautus: Mitä suurempi nopeus, sitä lyhyempi on tarvittava käsittelyaika.

6 Sekoita ainekset liikuttamalla laitetta hitaasti ylös ja alas. Tee myös pyörivää liikettä (Kuva 4).

Pieni teholeikkuri (vain HR1613/HR1611)

Teholeikkureilla voi pilkkoa esimerkiksi pähkinöitä, lihaa, sipulia, kovaa juustoa, keitettyjä munia, valkosipulia, yrttejä ja kuivaa leipää.

Käsittele teräyksikköä varoen, sillä terät ovat hyvin teräviä. Ole erityisen varovainen, kun poistat teräyksikön leikkuukulhosta, tyhjennät leikkuukulhon ja puhdistat teriä.

1 Laita teräyksikkö leikkuukulhoon (Kuva 5).

2 Mittaa ainekset kulhoon.
Katso alla olevasta taulukosta oikeat määrät ja käsittelyajat.

Pienen teholeikkurin enimmäismäärät ja -käsittelyajat (vain HR1613/HR1611)

Aineet	Pilkottavien aineiden määrä	Aika	Nopeus
Sipulit ja munat	100 g	5 x 1 sekunti	1–4
Liha	120 g (max)	5 sekuntia	Turbo
Yrtit	20 g	5 x 1 sekunti	8-12
Parmesaanijuusto	50 - 100 g (enint.)	15 sekuntia	Turbo
Pähkinät ja mantelit	100 g	20 sekuntia	Turbo
Valkosipuli	50 g	5 x 1 sekunti	Turbo

3 Laita liitinkappale leikkuukulhoon (Kuva 6)

4 Kiinnitä runko teholeikkurin kanteen, jolloin kuuluu napsahdus (Kuva 7).

5 Työnnä pistoke pistorasiaan.

6 Käynnistä laite painamalla virta- tai turbonopeuspainiketta.

Huomautus: Jos ainesosia tarttuu leikkuukulhon laitaan, irrota ne lastalla tai lisäämällä nestettä.

Huomautus: Käsittele enintään yksi annos ilman taukoa. Anna laitteen jäähtyä 5 minuuttia, ennen kuin jatkat käsittelyä.

Vispilä (vain HR1613)

Vispilällä voi vatkata kermaa, munanvalkuaisia, jälkiruokia ym.

1 Liitä vispilä liitinkappaleeseen, jolloin kuuluu napsahdus (Kuva 8).

2 Liitä liitinkappale runkoon, jolloin kuuluu napsahdus (Kuva 9).

3 Mittaa aineet kulhoon.
Katso alla olevasta taulukosta oikeat määrät ja käsittelyajat.

Vatkaamisen enimmäismäärät ja -käyttöajat (vain HR1613)

Aineet	Vatkattavien aineiden määrä	Aika
Kerma	250 ml	70–90 sekuntia
Munanvalkuaiset	4 kananmunaa	120 sekuntia

Vinkki: Kun vatkaat valkuaisia, saat parhaan tuloksen käyttämällä suurta kulhoa.

Vinkki: Kun vatkaat kermaa, vältä sen roiskuminen käyttämällä sekoituskannua.

Vinkki: Estä roiskumista aloittamalla pienellä nopeudella ja lisäämällä nopeutta noin 1 minuutin kuluttua.

Huomautus: Käsittele enintään yksi annos ilman taukoa. Anna laitteen jäähtyä 5 minuuttia, ennen kuin jatkat käsittelyä.

4 Liitä laite pistorasiaan ja paina virtapainiketta.

5 Noin 1 minuutin kuluttua voi painaa turbopainiketta ja jatkaa turbonopeudella.

Puhdistaminen (Kuva 10)

Älä upota runkoa, vispilän liitinkappaletta (vain HR1613) tai pienen teholeikkurin liitinkappaletta (vain HR1613/HR1611) veteen.

1 Irrota pistoke pistorasiasta.

2 Irrota käyttämäsi lisätarvike rungosta painamalla vapautuspainikkeita.

3 Pura lisätarvike.

Vinkki: Perusteellista puhdistusta varten voit irrottaa leikkuukulhon kumiset tiivisterenkaat.

4 Lisää puhdistusohjeita on erillisessä puhdistustaulukossa tämän käyttöoppaan lopussa.

Vinkki: Kaada nopeaa puhdistamista varten sekoituskannuun lämmintä vettä, jossa on hiukan astianpesuainetta, aseta sauvaosa paikalleen ja anna laitteen käydä noin 10 sekuntia.

Säilytys

1 Voit säilyttää runkoa, sauvaosaa ja vispilää (vain HR1613) sekoituskannussa (Kuva 11).

Ympäristöasiaa

- Älä hävitä vanhoja laitteita tavallisen talousjätteen mukana, vaan toimita ne valtuutettuun kierrätyspisteeseen. Näin autat vähentämään ympäristölle aiheutuvia haittavaikutuksia (Kuva 12).

Lisätarvikkeet

Voit tilata pienen suoravetoisen minileikkurin (numero 4203 035 83450) Philips-jälleenmyyjältä tai Philipsin huoltoliikkeestä lisälaitteeksi malleihin HR1613, HR1611 ja HR1610.
Seuraa tätä lisälaitetta käyttäessäsi minileikkurille suositeltuja määriä ja käsittelyaikoja.

Takuu ja huolto

Jos haluat lisätietoja tai laitteen kanssa tulee ongelmia, tutustu Philipsin verkkosivustoon osoitteessa **www.philips.com** tai kysy neuvoa Philipsin asiakaspalvelusta (puhelinnumero on kansainvälisessä takuulehtisessä). Jos maassasi ei ole asiakaspalvelua, ota yhteyttä Philipsin jälleenmyyjään.

Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans l'univers Philips ! Pour profiter pleinement de l'assistance Philips, enregistrez votre produit sur le site à l'adresse suivante : www.philips.com/welcome.

Description générale (fig. 1)

A Sélecteur de vitesse
B Bouton marche/arrêt
C Bouton de vitesse Turbo
D Bloc moteur
E Boutons de déverrouillage
F Mixeur plongeant
G Coque de protection

Fouet (HR1613 uniquement) :
H Unité d'assemblage
I Fouet

Bol :
J Couvercle du bol rond (HR1611/HR1610 uniquement)
K Bol rond (HR1611/HR1610 uniquement)
L Couvercle du bol ovale (HR1613 uniquement)
M Bol ovale (HR1613 uniquement)

Mini-hachoir (HR1613/HR1611 uniquement) :
N Couvercle
O Couteau hachoir
P Bol

Important

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour un usage ultérieur.

Danger

- Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau, ni dans d'autres liquides et ne le rincez pas. Nettoyez-le avec un chiffon humide.

Avertissement

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension supportée par le secteur local.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou d'autres pièces sont endommagées.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, par un Centre Service Agréé Philips ou par un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- Si l'appareil est endommagé, remplacez-le toujours par un appareil de même type, sinon votre garantie n'est plus valable.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles n'aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- Ne touchez pas les lames, surtout lorsque l'appareil est branché, car elles sont très coupantes.

- Si les lames se bloquent, débranchez toujours l’appareil avant de retirer les ingrédients à l’origine du blocage.

Attention

- Éteignez l’appareil et débranchez-le de la prise secteur si vous ne vous en servez pas et avant de l’assembler, de le désassembler et de le nettoyer.
- N’utilisez jamais d’accessoires, ni de pièces d’autres fabricants ou qui n’ont pas été spécifiquement recommandés par Philips. Votre garantie ne sera pas valable en cas d’utilisation de tels accessoires ou pièces.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- Ne dépassez pas les quantités et les temps de préparation indiqués dans le tableau.
- Ne préparez pas deux portions de suite sans laisser l’appareil refroidir 5 minutes.

Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil Philips est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM). Il répond aux règles de sécurité établies sur la base des connaissances scientifiques actuelles s’il est manipulé correctement et conformément aux instructions de ce mode d’emploi.

Protection contre la surchauffe

Cet appareil est équipé d’un système de protection contre les surchauffes. Si l’appareil est en surchauffe, il s’éteint automatiquement. Dans ce cas, débranchez l’appareil et laissez-le refroidir pendant 5 minutes. Ensuite, rebranchez l’appareil et remettez-le en marche. Si le problème de surchauffe persiste, contactez votre revendeur ou un Centre Service Agréé Philips.

Avant la première utilisation

Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces en contact avec des aliments (voir le chapitre « Nettoyage »).

Avant l’utilisation

1 Laissez refroidir les aliments chauds avant de les hacher, de les mélanger ou de les verser dans le bol (température maximale : 80 °C).

2 Coupez les grands ingrédients en morceaux d’environ 2 cm avant de les hacher.

3 Assemblez l’appareil correctement avant de le brancher.

Utilisation de l’appareil

Mixeur plongeant

Le mixeur est destiné à :

- mélanger des ingrédients liquides, tels que des produits laitiers, sauces, jus de fruits, soupes, cocktails et milk-shakes ;
- mixer des préparations à consistance molle, telles que de la pâte à crêpes ou de la mayonnaise ;
- réduire en purée des aliments cuits, pour préparer des repas pour bébés par exemple.

1 Placez les ingrédients dans le bol.

Pour connaître les quantités et les temps de préparation recommandés, consultez le tableau ci-après.

Quantités et temps de préparation pour le mixeur

Ingrédients	Quantité à mixer	Temps	Vitesse Turbo
Fruits et légumes	100-200 g	30 s	12-16
Aliments pour bébé, soupes et sauces	100-400 ml	60 s	12-16

Ingrédients	Quantité à mixer	Temps	Vitesse Turbo
Pâte	100-500 ml	60 s	12-16
Milk-shakes et cocktails	100-1 000 ml	60 s	12-16

2 Fixez le mixeur plongeant au bloc moteur (clic) (fig. 2).

3 Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.

4 Plongez la protection dans les ingrédients (fig. 3).

5 Appuyez sur le bouton marche/arrêt ou le bouton de vitesse Turbo pour mettre l'appareil en marche.
- Si vous utilisez le bouton marche/arrêt, vous pouvez régler la vitesse à l'aide du sélecteur de vitesse. Plus la vitesse est élevée, plus le temps de préparation requis est court.
- Si vous utilisez le bouton de vitesse Turbo, l'appareil fonctionne à la vitesse maximale. Dans ce cas, il est impossible de régler la vitesse à l'aide du sélecteur de vitesse.

Remarque : Plus la vitesse est élevée, plus le temps de préparation requis est court.

6 Pour mixer les ingrédients, déplacez l'appareil lentement vers le haut, vers le bas et en formant des cercles (fig. 4).

Mini-hachoir (HR1613/HR1611 uniquement)

Le hachoir sert à hacher des ingrédients tels que noix, viande, oignons, fromage à pâte dure, œufs durs, ail, herbes, pain sec, etc.

Soyez très prudent lorsque vous manipulez l'ensemble lames, car les lames sont très coupantes. Faites particulièrement attention lorsque vous retirez l'ensemble lames du bol du hachoir, lorsque vous videz ce dernier et lors du nettoyage.

1 Placez l'ensemble lames dans le bol du hachoir (fig. 5).

2 Placez les ingrédients dans le bol du hachoir.
Pour connaître les quantités et les temps de préparation recommandés, consultez le tableau ci-après.

Quantités et temps de préparation pour le mini-hachoir (HR1613/HR1611 uniquement)

Ingrédients	Quantité à hacher	Temps	Vitesse
Oignons et œufs	100 g	5 x 1 s	1-4
Viande	120 g (max)	5 s	Turbo
Herbes	20 g	5 x 1 s	8-12
Parmesan	50-100 g (max)	15 s	Turbo
Noix et amandes	100 g	20 s	Turbo
Ail	50 g	5 x 1 s	Turbo

3 Placez l'unité d'assemblage sur le bol du hachoir (fig. 6).

4 Fixez le bloc moteur au couvercle du hachoir (clic) (fig. 7).

5 Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.

6 Appuyez sur le bouton marche/arrêt ou le bouton de vitesse Turbo pour mettre l'appareil en marche.

Remarque : Si les ingrédients s'accumulent sur les parois du bol du hachoir, détachez-les à l'aide d'une spatule ou en ajoutant du liquide.

Remarque : Ne préparez pas deux portions de suite sans laisser l'appareil refroidir 5 minutes.

Fouet (HR1613 uniquement)

Le fouet sert à fouetter de la crème, à monter des blancs en neige, à préparer des desserts, etc.

1 Fixez le fouet à l'unité d'assemblage (clic) (fig. 8).

2 Fixez l'unité d'assemblage au bloc moteur (clic) (fig. 9).

3 Placez les ingrédients dans un saladier.
Pour connaître les quantités et les temps de préparation recommandés, consultez le tableau ci-après.

Quantités et temps de préparation pour le fouet (HR1613 uniquement)

Ingrédients	Quantité à fouetter	Temps
Crème	250 ml	70-90 s
Blancs en neige	4 œufs	120 s

Conseil : Lorsque vous montez des blancs d'œuf en neige, utilisez un grand bol pour de meilleurs résultats.

Conseil : Lorsque vous fouettez de la crème, utilisez le bol pour éviter les éclaboussures.

Conseil : Pour éviter les éclaboussures, commencez avec une vitesse lente puis passez à une vitesse plus rapide après 1 minute.

Remarque : Ne préparez pas deux portions de suite sans laisser l'appareil refroidir 5 minutes.

4 Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton marche/arrêt.

5 Au bout d'une minute environ, vous pouvez appuyer sur le bouton Turbo pour continuer l'opération à la vitesse maximale.

Nettoyage (fig. 10)

Ne plongez pas le bloc moteur, l'unité d'assemblage du fouet (HR1613 uniquement) et l'unité d'assemblage du mini-hachoir (HR1613/HR1611 uniquement) dans l'eau.

1 Débranchez l'appareil.

2 Appuyez sur les boutons de déverrouillage du bloc moteur pour retirer l'accessoire que vous avez utilisé.

3 Retirez l'accessoire.

Conseil :Vous avez également la possibilité de retirer le joint du bol du hachoir pour un nettoyage plus en profondeur.

4 Pour obtenir des instructions plus détaillées, consultez le tableau relatif au nettoyage séparé que vous trouverez à la fin de ce manuel.

Conseil : Pour un nettoyage rapide, versez de l'eau chaude savonneuse dans le bol, insérez le mixeur plongeant et faites fonctionner l'appareil pendant environ 10 secondes.

Rangement

1 Vous pouvez stocker le bloc moteur, le mixeur plongeant et le fouet (HR1613 uniquement) dans le bol (fig. 11).

Environnement

- Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères, mais déposez-le à un endroit assigné à cet effet, où il pourra être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement (fig. 12).

Accessoires

Vous pouvez commander le mini-hachoir (code n° 4203 035 83450) en tant qu'accessoire supplémentaire des appareils HR1613, HR1611 et HR1610 auprès de votre revendeur Philips ou auprès d'un Centre Service Agréé Philips.
Suivez les quantités et les temps de préparation relatifs au mini-hachoir lorsque vous utilisez cet accessoire.

Garantie et service

Si vous souhaitez obtenir des informations supplémentaires ou faire réparer l'appareil, ou si vous rencontrez un problème, rendez-vous sur le site Web de Philips à l'adresse **www.philips.com** ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays (vous trouverez le numéro de téléphone correspondant sur le dépliant de garantie internationale). S'il n'existe pas de Service Consommateurs Philips dans votre pays, renseignez-vous auprès de votre revendeur Philips local.

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto e benvenuti in Philips! Per trarre il massimo vantaggio dall'assistenza Philips, registrate il vostro prodotto su www.philips.com/welcome.

Descrizione generale (fig. 1)

A Selettore di velocità
B Pulsante on/off
C Pulsante di velocità turbo
D Motore
E Pulsanti di sgancio
F Gambo frullatore
G Cappuccio di protezione

Frusta (solo HR1613):
H Unità di aggancio
I Frullino

Bicchiere:
J Coperchio del bicchiere rotondo (solo HR1611/HR1610)
K Bicchiere rotondo (solo HR1611/HR1610)
L Coperchio del bicchiere ovale (solo HR1613)
M Bicchiere ovale (solo HR1613)

Mini tritatutto (solo HR1613/HR1611):
N Coperchio
O Gruppo lame
P Contenitore

Importante

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggete attentamente il presente manuale utente e conservatelo per eventuali riferimenti futuri.

Pericolo
- Non immergete né risciacquate sotto l'acqua o altri liquidi il gruppo motore. Per pulire il gruppo motore, utilizzate esclusivamente un panno umido.

Avviso
- Prima di collegare l'apparecchio, verificate che la tensione riportata sulla spina corrisponda alla tensione disponibile.
- Non usate l'apparecchio nel caso in cui la spina, il cavo di alimentazione o altri componenti risultassero danneggiati.
- Nel caso in cui il cavo di alimentazione fosse danneggiato, dovrà essere sostituito presso i centri autorizzati Philips, i rivenditori specializzati oppure da personale debitamente qualificato, per evitare situazioni pericolose.
- Se l'apparecchio è danneggiato, sostituitelo esclusivamente con ricambi originali, altrimenti la garanzia non è più valida.
- L'apparecchio non è destinato a persone (inclusi bambini) con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, fatti salvi i casi in cui tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione per l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Adottate le dovute precauzioni per evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Non toccate le lame, soprattutto quando l'apparecchio è collegato alla presa di corrente. Le lame sono estremamente affilate!
- Se la lame si bloccano, togliete la spina dalla presa di corrente prima di rimuovere gli ingredienti che hanno bloccato le lame.

Attenzione

- Spegnete l'apparecchio e scollegatelo dall'alimentazione se lo lasciate incustodito e prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.
- Non usate mai accessori o parti di altri produttori o non specificatamente consigliati da Philips. Nel caso in cui utilizziate detti accessori o parti, la garanzia decade.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente a uso domestico.
- Non superate le dosi massime e i tempi di lavorazione indicati nelle tabelle.
- Dopo un primo ciclo di utilizzo, lasciate che l'apparecchio si raffreddi per 5 minuti prima di continuare a frullare gli alimenti.

Campi elettromagnetici (EMF)

Questo apparecchio Philips è conforme a tutti gli standard relativi ai campi elettromagnetici (EMF). Se utilizzato in modo appropriato seguendo le istruzioni contenute nel presente manuale d'uso, l'apparecchio consente un utilizzo sicuro come confermato dai risultati scientifici attualmente disponibili.

Protezione contro il surriscaldamento

L'apparecchio è provvisto di uno speciale dispositivo di protezione termica che spegne automaticamente l'apparecchio in caso di surriscaldamento. In questo caso, togliete la spina dalla presa di corrente e lasciate raffreddare l'apparecchio per 5 minuti. Quindi, reinserite la spina nella presa a muro e riaccendete l'apparecchio. Se il dispositivo di sicurezza della temperatura si attiva troppo spesso, vi preghiamo di rivolgervi al vostro rivenditore Philips o a un Centro Assistenza autorizzato.

Primo utilizzo

Al primo utilizzo dell'apparecchio, lavate con cura tutte le parti che verranno a contatto con il cibo (vedere il capitolo "Pulizia").

Predisposizione dell'apparecchio

1 Lasciate raffreddare gli ingredienti caldi prima di tritarli, frullarli o versarli nel bicchiere (temperatura massima 80 °C).

2 Tagliate gli ingredienti più grandi in pezzetti di circa 2 cm prima di lavorarli.

3 Prima di collegare la spina alla presa di corrente, assicuratevi che l'apparecchio sia montato in modo idoneo.

Modalità d'uso dell'apparecchio

Frullatore a immersione

Il frullatore a immersione è particolarmente adatto per:
- frullare sostanze fluide come latticini, creme, succhi di frutta, zuppe, frappé, frullati;
- miscelare ingredienti morbidi come la pastella per i pancake o la maionese;
- preparare purea con cibi cotti (ad esempio nella preparazione di cibi per bambini).

1 Mettete gli ingredienti nel bicchiere.

Consultate la tabella per conoscere le dosi e i tempi di lavorazione consigliati.

Dosi e tempi di lavorazione massimi

Ingredienti	Dosi	Tempo	Velocità turbo
Frutta e verdura	100-200 g	30 sec.	12-16

Ingredienti	Dosi	Tempo	Velocità turbo
Cibo per bambini, zuppe e salse	100-400 ml	60 sec.	12-16
Pastelle	100-500 ml	60 sec.	12-16
Frappé e frullati	100-1000 ml	60 sec.	12-16

2 Collegate il frullatore al gruppo motore e bloccatelo in posizione (fig. 2).

3 Inserite la spina nella presa di corrente a muro.

4 Immergete completamente la protezione della lama negli ingredienti (fig. 3).

5 Premete il pulsante on/off o il pulsante di velocità turbo per accendere l'apparecchio.

- Quando si usa il pulsante on/off, potete regolare la velocità con l'apposito selettore. Maggiore è la velocità, minore è il tempo di elaborazione richiesto.
- Quando si utilizza il pulsante della velocità turbo, l'apparecchio funziona alla velocità massima. In questo caso, non è possibile regolare la velocità con il selettore di velocità.

Nota Maggiore la velocità impostata, inferiore è il tempo di lavorazione richiesto.

6 Per frullare gli ingredienti, spostate lentamente l'apparecchio compiendo dei movimenti in verticale e circolare (fig. 4).

Mini tritatutto (solo HR1613/HR1611)

Il tritatutto deve essere utilizzato per tritare ingredienti come noccioline, carne, cipolle, formaggi stagionati, uova bollite, aglio, erbe e pane raffermo.

Prestate particolare attenzione nell'uso del gruppo lame, in quanto estremamente affilate. Prestate inoltre estrema attenzione quando si rimuove il gruppo lame dal recipiente del tritatutto per svuotarlo e pulirlo.

1 Mettete il gruppo lame nel recipiente del tritatutto (fig. 5).

2 Mettete gli ingredienti nel recipiente.

Consultate la tabella per conoscere le dosi e i tempi di lavorazione consigliati.

Dosi e tempi di lavorazione per il mini tritatutto (solo HR1613/HR1611)

Ingredienti	Dosi per il tritatutto	Tempo	Velocità
Cipolle e uova	100 g	5 x 1 sec.	1-4
Carne	120 g (max)	5 sec.	turbo
Erbe	20 g	5 x 1 sec.	8-12
Parmigiano	50-100 g (MAX)	15 sec.	turbo
Noci e mandorle	100 g	20 sec.	turbo
Aglio	50 g	5 x 1 sec.	turbo

3 Posizionate l'unità di aggancio sul recipiente del tritatutto (fig. 6).

4 Serrate il gruppo motore sul coperchio fino a bloccarlo in posizione (fig. 7).

5 Inserite la spina nella presa di corrente a muro.

6 Premete il pulsante on/off o il pulsante di velocità turbo per accendere l'apparecchio.

Nota Se gli ingredienti si addensano alla parete del recipiente, staccateli con una spatola o aggiungendo del liquido.

Nota Dopo un primo ciclo di utilizzo, lasciate che l'apparecchio si raffreddi per 5 minuti prima di continuare a frullare gli alimenti.

Frusta (solo HR1613)

La frusta viene utilizzata per montare la panna, il bianco d'uovo, i dessert.

1 Collegate la frusta all'unità di aggancio e bloccatelo in posizione (fig. 8).

2 Collegate l'unità di aggancio al gruppo motore e bloccatelo in posizione (fig. 9).

3 Mettete gli ingredienti in un contenitore.
Consultate la tabella per conoscere le dosi e i tempi di lavorazione consigliati.

Dosi e tempi di lavorazione (solo HR1613)

Ingredienti	Dosi	Tempo
Panna	250 ml	70-90 sec.
Bianco d'uovo	4 uova	120 sec.

Consiglio Quando sbattete gli albumi, usate un recipiente grande per un risultato migliore.

Consiglio Per evitare schizzi quando montate gli albumi, usate il bicchiere.

Consiglio Per evitare schizzi, iniziate impostando una velocità bassa e continuate con una più alta dopo circa 1 minuto.

Nota Dopo un primo ciclo di utilizzo, lasciate che l'apparecchio si raffreddi per 5 minuti prima di continuare a frullare gli alimenti.

4 Collegate l'apparecchio alla presa di corrente e premete il pulsante on/off.

5 Dopo circa 1 minuto, è possibile premere il pulsante turbo per impostare tale modalità.

Pulizia (fig. 10)

Non immergete il gruppo motore, l'unità di aggancio delle fruste (solo HR1613) o l'unità di aggancio del mini tritatutto (solo HR1613/HR161) nell'acqua.

1 Staccate la spina dalla presa di corrente.

2 Premete i pulsanti di rilascio sul gruppo motore per estrarre l'accessorio usato.

3 Smontate l'accessorio.

Consiglio per una pulizia più profonda, potete rimuovere l'anello in gomma dal recipiente del tritatutto.

4 Per ulteriori istruzioni, consultate la tabella di pulizia a parte che si trova alla fine del presente manuale.

Consiglio Per una pulizia rapida, versate dell'acqua calda con un po' di detersivo liquido nel bicchiere, inserite la barra del frullatore e lasciate l'apparecchio in funzione per circa 10 secondi.

Conservazione

1 Potete riporre il gruppo motore, la barra del frullatore e la frusta (solo HR1613) nel bicchiere (fig. 11).

Tutela dell'ambiente

- Per contribuire alla tutela dell'ambiente, non smaltite l'apparecchio con normali i rifiuti domestici, ma consegnatelo a un centro di raccolta autorizzato (fig. 12).

Accessori

Potete ordinare direttamente il mini tritatutto (con il numero di codice 4203 035 83450) presso il vostro rivenditore Philips o un Centro Assistenza Philips come accessorio aggiuntivo per i modelli HR1613, HR1611 e HR1610.
Utilizzate le dosi e i tempi di lavorazione del mini tritatutto anche per questo accessorio.

Garanzia e assistenza

Se avete bisogno di assistenza o informazioni o in caso di problemi, visitate il sito Web Philips all'indirizzo www.philips.com oppure contattate il Centro Assistenza Clienti Philips del vostro Paese (per conoscere il numero di telefono consultate l'opuscolo della garanzia). Se nel vostro Paese non esiste un Centro Assistenza Clienti, rivolgetevi al vostro rivenditore Philips.

Inleiding

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips! Als u volledig wilt profiteren van de ondersteuning die Philips biedt, registreer uw product dan op www.philips.com/welcome.

Algemene beschrijving (fig. 1)

A Snelheidskeuzeknop
B Aan/uitknop
C Knop voor turbosnelheid
D Motorunit
E Ontgrendelknoppen
F Mixstaaf
G Beschermkap

Garde (alleen HR1613):
H Koppelunit
I Klopper

Beker:
J Deksel voor ronde beker (alleen HR1611/HR1610)
K Ronde beker (alleen HR1611/HR1610)
L Deksel voor ovale beker (alleen HR1613)
M Ovale beker (alleen HR1613)

Minihakmolen (alleen HR1613/HR1611):
N Deksel
O Mesunit
P Kom

Belangrijk

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken. Bewaar de gebruiksaanwijzing om deze indien nodig te kunnen raadplegen.

Gevaar
- Dompel de motorunit nooit in water of een andere vloeistof en spoel deze ook niet onder de kraan af. Gebruik alleen een vochtige doek om de motorunit schoon te maken.

Waarschuwing
- Controleer of het voltage dat wordt aangegeven op het apparaat, overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Gebruik het apparaat niet indien de stekker, het snoer of andere onderdelen beschadigd zijn.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet u het laten vervangen door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Als het apparaat beschadigd is, laat onderdelen dan altijd vervangen door originele onderdelen, anders is uw garantie niet langer geldig.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of die gebrek aan ervaring of kennis hebben, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt of hun heeft uitgelegd hoe het apparaat dient te worden gebruikt.
- Houd toezicht op jonge kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Raak de messen niet aan, vooral niet wanneer de stekker van het apparaat nog in het stopcontact zit. De messen zijn zeer scherp.
- Als de messen vastlopen, haal dan eerst de stekker uit het stopcontact voordat u de ingrediënten die de messen blokkeren verwijdert.

Let op

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact als u het apparaat onbeheerd achterlaat en voordat u het apparaat in elkaar zet, uit elkaar haalt en schoonmaakt.
- Gebruik geen accessoires of onderdelen van andere fabrikanten of die niet specifiek door Philips worden aanbevolen. Als u dergelijke accessoires of onderdelen gebruikt, vervalt de garantie.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Overschrijd de hoeveelheden en bewerkingstijden in de tabellen niet.
- Verwerk niet meer dan 1 portie zonder onderbreking. Laat het apparaat 5 minuten afkoelen voordat u verdergaat.

Elektromagnetische velden (EMV)

Dit Philips-apparaat voldoet aan alle richtlijnen met betrekking tot elektromagnetische velden (EMV). Mits het apparaat op de juiste wijze en volgens de instructies in deze gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, is het veilig te gebruiken volgens het nu beschikbare wetenschappelijke bewijs.

Oververhittingsbeveiliging

Dit apparaat is voorzien van een oververhittingsbeveiliging. Als het apparaat oververhit raakt, schakelt het zichzelf automatisch uit. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat 5 minuten afkoelen. Steek vervolgens de stekker weer in het stopcontact en schakel het apparaat weer in. Neem contact op met uw Philips-dealer of een door Philips geautoriseerd servicecentrum als de oververhittingsbeveiliging te vaak wordt geactiveerd.

Voor het eerste gebruik

Maak alle onderdelen die in aanraking komen met voedsel grondig schoon voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt (zie hoofdstuk 'Schoonmaken').

Klaarmaken voor gebruik

1 Laat hete ingrediënten afkoelen voordat u deze gaat hakken, mengen of in de beker doet (maximumtemperatuur 80°C).

2 Snijd grote ingrediënten in kleinere stukjes van ongeveer 2 cm voordat u deze in de handblender doet.

3 Controleer of alle onderdelen goed zijn bevestigd voordat u de stekker in het stopcontact steekt.

Het apparaat gebruiken

Handblender

De handblender is bedoeld voor:

- het mengen van vloeistoffen, bijv. zuivelproducten, sauzen, vruchtensappen, soepen, drankjes en milkshakes;
- het mixen van zachte ingrediënten, bijv. pannenkoekbeslag of mayonaise;
- het pureren van gekookte ingrediënten, bijv. voor het bereiden van babyvoedsel.

1 Doe de ingrediënten in de beker.

Raadpleeg de tabel voor de aanbevolen hoeveelheden en verwerkingstijden.

Hoeveelheden en verwerkingstijden - mengen

Ingrediënten	Hoeveelheid	Bewerkingstijd	Turbosnelheid
Groente en fruit	100-200 g	30 sec.	12-16
Babyvoeding, soep en saus	100-400 ml	60 sec.	12-16

Ingrediënten	Hoeveelheid	Bewerkingstijd	Turbosnelheid
Beslag	100-500 ml	60 sec.	12-16
Drankjes en milkshakes	100-1000 ml	60 sec.	12-16

2 Bevestig de mixstaaf aan de motorunit ('klik') (fig. 2).

3 Steek de stekker in het stopcontact.

4 Dompel de meskap volledig in de ingrediënten (fig. 3).

5 Druk op de aan/uitknop of op de knop voor turbosnelheid om het apparaat in te schakelen.
- Wanneer u de aan/uitknop gebruikt, kunt u de snelheid regelen met de snelheidskeuzeknop. Hoe hoger de snelheid, hoe korter de benodigde verwerkingstijd.
- Wanneer u op de knop voor turbosnelheid drukt, werkt het apparaat op maximumsnelheid. In dit geval kunt u de snelheid niet aanpassen met de snelheidskeuzeknop.

Opmerking: Hoe hoger de snelheid, hoe korter de vereiste bewerkingstijd.

6 Beweeg het apparaat voorzichtig omhoog en omlaag, en maak ronddraaiende bewegingen om de ingrediënten te mengen (fig. 4).

Minihakmolen (alleen HR1613/HR1611)

De hakmolen is bedoeld voor het hakken van ingrediënten zoals noten, vlees, uien, harde kaas, gekookte eieren, knoflook, kruiden, droog brood enz.

Wees voorzichtig wanneer u de mesunit beetpakt; de messen zijn zeer scherp. Wees vooral voorzichtig wanneer u de mesunit uit de hakmolenkom verwijdert, wanneer u de hakmolenkom leegt en tijdens het schoonmaken.

1 Plaats de mesunit in de hakmolenkom (fig. 5).

2 Doe de ingrediënten in de hakmolenkom.
Raadpleeg de tabel voor de aanbevolen hoeveelheden en verwerkingstijden.

Hoeveelheden en verwerkingstijden - minihakmolen (alleen HR1613/HR1611)

Ingrediënten	Hoeveelheden	Bewerkingstijd	Snelheid
Uien en eieren	100 g	5 x 1 sec.	1-4
Vlees	120 g (max.)	5 sec.	turbo
Kruiden	20 g	5 x 1 sec.	8-12
Parmezaanse kaas	50-100 g (max.)	15 sec.	turbo
Noten en amandelen	100 g	20 sec.	turbo
Knoflook	50 g	5 x 1 sec.	turbo

3 Plaats de koppelunit op de hakmolenkom (fig. 6).

4 Bevestig de motorunit op het hakmolendeksel ('klik') (fig. 7).

5 Steek de stekker in het stopcontact.

6 Druk op de aan/uitknop of op de knop voor turbosnelheid om het apparaat in te schakelen.

Opmerking: Als de ingrediënten tegen de zijkant van de hakmolenkom blijven plakken, kunt u ze verwijderen met een spatel of door vocht toe te voegen.

Opmerking: Verwerk niet meer dan 1 portie zonder onderbreking. Laat het apparaat 5 minuten afkoelen voordat u verdergaat.

Garde (alleen HR1613)

De klopper is bedoeld voor het kloppen van slagroom, eiwit, desserts enz.

1 Bevestig de garde aan de koppelunit ('klik') (fig. 8).

2 Bevestig de koppelunit aan de motorunit ('klik') (fig. 9).

3 Doe de ingrediënten in een kom.
Raadpleeg de tabel voor de aanbevolen hoeveelheden en verwerkingstijden.

Hoeveelheden en verwerkingstijden - kloppen (alleen HR1613)

Ingrediënten	Klophoeveelheid	Bewerkingstijd
Slagroom	250 ml	70-90 sec.
Eiwit	4 eieren	120 sec.

Tip: Gebruik voor het kloppen van eiwitten een grote kom voor het beste resultaat.

Tip: Gebruik voor het kloppen van slagroom de beker om spatten te voorkomen.

Tip: Om spatten te voorkomen, begint u met een lage snelheid en voert u de snelheid na ongeveer 1 minuut op.

Opmerking: Verwerk niet meer dan 1 portie zonder onderbreking. Laat het apparaat 5 minuten afkoelen voordat u verdergaat.

4 Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact en druk op de aan/uitknop.

5 Na ongeveer 1 minuut kunt u op de knop voor turbosnelheid drukken om verder te gaan op turbosnelheid.

Schoonmaken (fig. 10)

Dompel de motorunit, de koppelunit voor de garde (alleen HR1613) of de koppelunit van de minihakmolen (alleen HR1613/HR1611) niet in water.

1 Haal de stekker uit het stopcontact.

2 Druk op de ontgrendelknoppen op de motorunit om het gebruikte accessoire te verwijderen.

3 Verwijder het accessoire.

Tip: U kunt ook de rubberen ring van de hakmolenkom verwijderen voor extra grondige reiniging.

4 Raadpleeg de aparte schoonmaaktabel aan het eind van deze gebruiksaanwijzing voor meer informatie.

Tip: U kunt het apparaat snel schoonmaken door warm water met een beetje afwasmiddel in de beker te doen, de mixstaaf erin te steken en het apparaat ongeveer 10 seconden in te schakelen.

Opbergen

1 U kunt de motorunit, de mixstaaf en de garde (alleen HR1613) opbergen in de beker (fig. 11).

Milieu

- Gooi het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever het in op een door de overheid aangewezen inzamelpunt om het te laten recyclen. Op die manier levert u een bijdrage aan een schonere leefomgeving (fig. 12).

Accessoires

U kunt een rechtstreeks aangedreven minihakmolen bestellen (onder codenummer 4203 035 83450) bij uw Philips-dealer of bij een Philips-servicecentrum als extra accessoire voor de HR1613, HR1611 en de HR1610.
Gebruik de hoeveelheden en bewerkingstijden van de minihakmolen voor dit accessoire.

Garantie en service

Als u service of informatie nodig hebt of als u een probleem hebt, bezoek dan de Philips-website (**www.philips.com**) of neem contact op met het Philips Consumer Care Centre in uw land (u vindt het telefoonnummer in het 'worldwide guarantee'-vouwblad). Als er geen Consumer Care Centre in uw land is, ga dan naar uw lokale Philips-dealer.

Innledning

Gratulerer med kjøpet og velkommen til Philips! Du får best mulig nytte av støtten som Philips tilbyr, hvis du registrerer produktet ditt på www.philips.com/welcome.

Generell beskrivelse (fig. 1)

A Hastighetsvelger
B Av/på-knapp
C Turbo-knapp
D Motorenhet
E Utløserknapper
F Stavmikser
G Beskyttelsesdeksel

Visp (kun HR1613):
H Koblingsenhet
I Visp

Beger:
J Rundt lokk til beger (kun HR1611/HR1610)
K Rundt beger (kun HR1611/HR1610)
L Ovalt lokk til beger (kun HR1613)
M Ovalt beger (kun HR1613)

Minihakker (kun HR1613/HR1611):
N Lokk
O Knivenhet
P Bolle

Viktig

Les denne brukerveiledningen nøye før du bruker apparatet, og ta vare på den for senere referanse.

Fare

- Motorenheten må aldri senkes ned i vann eller annen væske eller skylles under springen. Bruk bare en fuktig klut til å rengjøre motorenheten.

Advarsel

- Før du kobler til apparatet, må du kontrollere at spenningen som er angitt på apparatet, stemmer overens med nettspenningen.
- Apparatet må ikke brukes hvis det er skade på støpselet, ledningen eller andre deler.
- Hvis ledningen er ødelagt, må den alltid skiftes ut av Philips, et servicesenter som er godkjent av Philips, eller lignende kvalifisert personell, slik at man unngår farlige situasjoner.
- Hvis apparatet skades, må du alltid bytte det ut med et av samme type som originalen, ellers vil ikke garantien lenger gjelde.
- Dette apparatet er ikke tiltenkt bruk av personer (inkludert barn) som har nedsatt sanseevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller personer som ikke har erfaring eller kunnskap, unntatt hvis de får tilsyn eller instruksjoner om bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for sikkerheten.
- Pass på at barn er under tilsyn, slik at de ikke leker med apparatet.
- Ikke berør knivene, spesielt når apparatet er tilkoblet. Knivbladene er svært skarpe.
- Hvis knivene setter seg fast, må du trekke stikkontakten ut av støpselet før du fjerner ingrediensene som blokkerer knivene.

Viktig

- Slå av apparatet og koble det fra strømmen hvis du lar det stå uten tilsyn, og før du setter det sammen, tar det fra hverandre og rengjør det.
- Ikke bruk tilbehør eller deler fra andre produsenter, eller deler som Philips ikke spesifikt anbefaler. Hvis du bruker denne typen tilbehør eller deler, fører det til at garantien blir ugyldig.
- Dette apparatet skal kun brukes i husholdningen.
- Ikke overskrid maksimumsmengdene og tilberedningstidene som er angitt i tabellene.
- Ikke kjør mer enn 1 omgang uten avbrudd. La apparatet avkjøles i 5 minutter før du fortsetter.

Elektromagnetiske felt (EMF)

Dette Philips-apparatet overholder alle standarder som gjelder for elektromagnetiske felt (EMF). Hvis det håndteres riktig og i samsvar med instruksjonene i denne brukerhåndboken, er det trygt å bruke det ut fra den kunnskapen vi har per dags dato.

Overopphetingsbeskyttelse

Dette apparatet er utstyrt overopphetingsvern. Hvis apparatet overopphetes, slår det seg automatisk av. Koble fra apparatet og la det avkjøles i fem minutter. Sett deretter støpselet tilbake i veggkontakten og slå på apparatet igjen. Ta kontakt med en Philips-forhandler eller et autorisert Philips-servicesenter hvis overopphetingsbeskyttelsen aktiveres for ofte.

Før første gangs bruk

Rengjør delene som kommer i kontakt med mat, grundig før apparatet brukes for første gang (se avsnittet Rengjøring).

Før bruk

1 La varme ingredienser avkjøles før du hakker dem, blander dem eller heller dem i begeret (maks. temperatur 80 °C).

2 Del store ingredienser opp i biter på ca. 2 cm før du behandler dem.

3 Sett apparatet ordentlig sammen før du setter støpselet inn i stikkontakten.

Bruke apparatet

Stavmikser

Stavmikseren skal brukes til å:

- blande væsker, f.eks. meieriprodukter, sauser, fruktjuice, supper, drinker og shaker
- mikse myke ingredienser, f.eks. pannekakerøre eller majones
- mose kokte ingredienser, f.eks. for å lage barnemat

1 Ha ingrediensene i kannen.

Du finner informasjon om anbefalte mengder og tilberedningstider i tabellen.

Miksemengder og tilberedningstider

Ingredienser	Miksemengde	Tid	Turbo-hastighet
Frukt og grønnsaker	100–200 g	30 sek	12–16
Barnemat, supper og sauser	100–400 ml	60 sek	12–16
Rører	100–500 ml	60 sek	12–16
Shaker og drinker	100–1000 ml	60 sek	12–16

2 Fest blandestaven til motorenheten med et klikk (fig. 2).

3 Sett støpselet inn i stikkontakten.

4 Senk knivbeskytteren helt ned i ingrediensene (fig. 3).

5 Trykk på av/på-knappen eller turbo-knappen for å slå på apparatet.
- Når du bruker av/på-knappen, kan du justere hastigheten med hastighetsvelgeren. Jo høyere hastighet, desto kortere tilberedingstid er nødvendig.
- Når du bruker turbo-knappen, kjøres apparatet på maksimal hastighet. I dette tilfellet kan du ikke justere hastigheten med hastighetsvelgeren.

Merk: Jo høyere hastighet, desto kortere tilberedingstid er nødvendig.

6 Beveg apparatet sakte opp og ned og i sirkler for å blande ingrediensene (fig. 4).

Minihakker (kun HR1613/HR1611)

Hakkeren er ment for å brukes til å hakke ingredienser som nøtter, kjøtt, løk, hard ost, hardkokte egg, hvitløk, urter, tørt brød osv.

Vær forsiktig når du håndterer knivenheten. Knivbladene er svært skarpe. Vær ekstra forsiktig når du fjerner knivenheten fra hakkebollen, når du tømmer hakkebollen og ved rengjøring.

1 Sett knivenheten i bollen (fig. 5).

2 Ha ingrediensene i bollen.
Du finner informasjon om anbefalte mengder og tilberedningstider i tabellen.

Mengder og tilberedningstider for minihakker (kun HR1613/HR1611)

Ingredienser	Mengde for hakker	Tid	Hastighet
Løk og egg	100 g	5 x 1 sek	1–4
Kjøtt	120 g (maks)	5 sek	turbo
Urter	20 g	5 x 1 sek	8–12
Parmesan-ost	50–100 g (maks.)	15 sek	turbo
Nøtter og mandler	100 g	20 sek	turbo
Hvitløk	50 g	5 x 1 sek	turbo

3 Sett koblingsenheten på bollen (fig. 6).

4 Fest motorenheten på lokket til hakkeren med et klikk (fig. 7).

5 Sett støpselet inn i stikkontakten.

6 Trykk på av/på-knappen eller turbo-knappen for å slå på apparatet.

Merk: Hvis ingrediensene fester seg til veggen på bollen, kan du løsne dem med en slikkepott eller ved å ha i væske.

Merk: Ikke kjør mer enn 1 omgang uten avbrudd. La apparatet avkjøles i 5 minutter før du fortsetter.

Visp (kun HR1613)

Vispen skal brukes til å vispe krem, vispe eggehviter, desserter osv.

1 Koble vispen til koblingsenheten med et klikk (fig. 8).

2 Koble tilkoblingsenheten til motorenheten med et klikk (fig. 9).

3 Ha ingrediensene i en bolle.
Du finner informasjon om anbefalte mengder og tilberedningstider i tabellen.

Mengder og tilberedningstider for visping (kun HR1613)

Ingredienser	Vispemengde	Tid
Krem	250 ml	70–90 sek
Eggehviter	4 egg	120 sek

Tips: Når du visper eggehvite, bør du bruke en stor bolle for best resultat.

Tips: Når du pisker krem, bør du bruke begeret for å unngå spruting.

Tips: For å unngå spruting bør du begynne på en lav hastighet og fortsette med høyere hastighet etter ca. 1 minutt.

Merk: Ikke kjør mer enn 1 omgang uten avbrudd. La apparatet avkjøles i 5 minutter før du fortsetter.

4 Koble til apparatet, og trykk på av/på-knappen.

5 Etter cirka ett minutt kan du trykke på turbo-knappen for å fortsette med turbohastighet.

Vaske (fig. 10)

Du må ikke senke motorenheten, koblingsenheten for vispen (kun HR1613) eller koblingsenheten for minihakkeren (kun HR1613/HR1611) ned i vann.

1 Koble fra apparatet.

2 Trykk på utløserknappene på motorenheten for å fjerne tilbehøret du har brukt.

3 Ta fra hverandre tilbehøret.

Tips: Du kan også fjerne gummiringen fra bollen for ekstra grundig rengjøring.

4 Se egen rengjøringstabell i slutten av denne brukerhåndboken for flere instruksjoner.

Tips: Du kan foreta en rask rengjøring ved å helle varmt vann med litt oppvaskmiddel i begeret, sette inn stavmikseren og la apparatet gå i ca. 10 sekunder.

Oppbevaring

1 Du kan oppbevare motorenheten, blandestaven og vispen (kun HR1613) i begeret (fig. 11).

Miljø

- Ikke kast apparatet som vanlig husholdningsavfall når det ikke kan brukes lenger. Lever det på en gjenvinningsstasjon. Slik bidrar du til å ta vare på miljøet (fig. 12).

Tilbehør

Du kan bestille en direktedrevet minihakker (med servicekodenummer 4203 035 83450) fra Philips-forhandleren eller et Philips-servicesenter som ekstra tilbehør til HR1613, HR1611 og HR1610.
Bruk mengdene og bearbeidingstidene for minihakkeren for dette tilbehøret.

Garanti og service

Hvis du trenger service eller informasjon, eller hvis du har et problem med produktet, kan du gå til nettsidene til Philips på **www.philips.com**. Du kan også ta kontakt med Philips' forbrukertjeneste der du bor (du finner telefonnummeret i garantiheftet). Hvis det ikke finnes noen forbrukertjeneste i nærheten, kan du kontakte din lokale Philips-forhandler.

Introdução

Parabéns pela sua compra e bem-vindo à Philips! Para tirar todo o partido da assistência fornecida pela Philips, registe o seu produto em www.philips.com/welcome.

Descrição geral (fig. 1)

A Selector de velocidade
B Botão de ligar/desligar
C Botão de velocidade turbo
D Motor
E Botões de libertação
F Varinha
G Tampa de protecção

Batedor (apenas HR1613):
H Unidade de encaixe
I Batedor

Copo:
J Tampa do copo redondo (apenas HR1611/ HR1610)
K Copo redondo (apenas HR1611/ HR1610)
L Tampa do copo oval (apenas HR1613)
M Copo oval (apenas HR1613)

Mini-picadora (apenas HR1613/HR1611):
N Tampa
O Lâmina
P Taça

Importante

Leia cuidadosamente este manual do utilizador antes de utilizar o aparelho e guarde-o para uma eventual consulta futura.

Perigo
- Nunca mergulhe a unidade do motor em água ou qualquer outro líquido, nem enxagúe à torneira. Utilize apenas um pano húmido para limpar a unidade do motor.

Aviso
- Verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem eléctrica local antes de o ligar.
- Não utilize o aparelho se a ficha, o fio de alimentação ou outras peças estiverem danificados.
- Se o fio estiver danificado, deve ser sempre substituído pela Philips, por um centro de assistência autorizado da Philips ou por pessoal devidamente qualificado para se evitarem situações de perigo.
- Se o aparelho estiver danificado, substitua-o sempre por outro original, caso contrário a sua garantia perde a validade.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, salvo se tiverem recebido supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho por alguém responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Não toque nas lâminas, sobretudo quando o aparelho estiver ligado à corrente. As lâminas são muito afiadas.
- Se as lâminas ficarem presas, desligue o aparelho antes de retirar os ingredientes que estiverem a obstruir as lâminas.

Cuidado

- Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada, se deixar o aparelho sem supervisão e antes de o montar, desmontar e limpar.
- Nunca utilize quaisquer acessórios ou peças de outros fabricantes ou que a Philips não tenha especificamente recomendado. Se utilizar tais acessórios ou peças, a garantia será considerada inválida.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
- Não exceda as quantidades e os tempos de preparação indicados na tabela.
- Não prepare mais de 1 porção sem interrupção. Deixe o aparelho arrefecer durante 5 minutos antes de continuar com a preparação.

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparelho da Philips respeita todas as normas relacionadas com campos electromagnéticos (CEM). Se for manuseado correctamente e de acordo com as instruções neste manual do utilizador, este aparelho proporciona uma utilização segura, como demonstrado pelas provas científicas actualmente disponíveis.

Protecção contra sobreaquecimento

Este aparelho está equipado com uma protecção contra aquecimento excessivo. Se o aparelho aquecer demasiado, desligar-se-á automaticamente. Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer durante 5 minutos. Volte a colocar a ficha na tomada eléctrica e ligue novamente o aparelho. Contacte o seu revendedor Philips ou um centro de assistência Philips autorizado se a protecção contra aquecimento excessivo for activada muitas vezes.

Antes da primeira utilização

Limpe muito bem todas as peças que entrem em contacto com os alimentos antes de utilizar o aparelho pela primeira vez (consulte o capítulo "Limpeza").

Preparar para a utilização

1. **Deixe que os ingredientes quentes arrefeçam antes de os cortar, misturar ou deitar para o copo (temperatura máx. 80°C).**
2. **Corte os ingredientes de grandes dimensões em pedaços com cerca de 2 cm antes de os preparar.**
3. **Monte correctamente o aparelho antes de o ligar à tomada eléctrica.**

Utilizar o aparelho

Varinha

A varinha destina-se a ser utilizada para:

- misturar fluidos, como produtos lacticínios, molhos, sumos de fruta, sopas, bebidas e batidos.
- misturar ingredientes macios, como massa para panquecas ou maionese.
- reduzir ingredientes cozidos a puré, para preparar comida para bebés, por exemplo.

1. **Coloque os ingredientes no copo.**

Consulte a tabela a seguir para as quantidades e tempos de processamento recomendados.

Quantidades e tempos de processamento de mistura

Ingredientes	Quantidade de mistura	Tempo	Velocidade turbo
Fruta e vegetais	100-200 g	30 seg.	12-16

Ingredientes	Quantidade de mistura	Tempo	Velocidade turbo
Comida de bebé, sopas e molhos	100 - 400 ml	60 seg.	12-16
Massas	100 - 500 ml	60 seg.	12-16
Batidos e bebidas	100 - 1000 ml	60 seg.	12-16

2 Encaixe a varinha na unidade do motor ('clique') (fig. 2).

3 Ligue a ficha à tomada eléctrica.

4 Mergulhe completamente a protecção da lâmina nos ingredientes (fig. 3).

5 Prima o botão para ligar/desligar ou o botão de velocidade turbo para ligar o aparelho.
- Quando utiliza o botão para ligar/desligar, pode ajustar a velocidade com o selector de velocidade. Quanto mais alta for a velocidade, menor é o tempo de processamento necessário.
- Ao utilizar o botão de velocidade turbo, o aparelho funciona à velocidade máxima. Neste caso, não pode ajustar a velocidade com o selector de velocidade.

Nota: Quando mais elevada for a velocidade, menor será o tempo de processamento.

6 Movimente lentamente o aparelho para cima e para baixo e em círculos para misturar os ingredientes (fig. 4).

Mini-picadora (apenas HR1613/HR1611)

A picadora destina-se a ser utilizada para picar ingredientes como nozes, carne, cebolas, queijo, ovos cozidos, alho, ervas aromáticas, pão, etc.

Tenha muito cuidado ao manusear as lâminas, uma vez que são muito afiadas. Tenha particular cuidado ao remover as lâminas da taça da picadora, ao esvaziar a taça da picadora e durante a limpeza.

1 Coloque a lâmina na taça da picadora (fig. 5).

2 Coloque os ingredientes na taça da picadora.
Consulte a tabela a seguir para as quantidades e tempos de processamento recomendados.

Quantidades e tempos de processamento da mini-picadora (apenas HR1613/HR1611)

Ingredientes	Quantidade para picar	Tempo	Velocidade
Cebolas e ovos	100 g	5 x 1 segundos	1 a 4
Carne	120 g (máx.)	5 seg.	Turbo
Ervas aromáticas	20 g	5 x 1 segundos	8-12
Queijo parmesão	50 - 100 g (Máx.)	15 segundos	Turbo
Nozes e amêndoas	100 g	20 seg.	Turbo
Alho	50 g	5 x 1 segundos	Turbo

3 Coloque a unidade de encaixe na taça da picadora (fig. 6).

4 Encaixe a unidade do motor na taça da picadora (ouve-se um estalido) (fig. 7).

5 Ligue a ficha à tomada eléctrica.

6 Prima o botão para ligar/desligar ou o botão de velocidade turbo para ligar o aparelho.

Nota: Se os ingredientes ficarem agarrados aos bordos da taça da misturadora, solte-os com uma espátula ou acrescente algum líquido.

Nota: Não prepare mais de 1 porção sem interrupção. Deixe o aparelho arrefecer durante 5 minutos antes de continuar com a preparação.

Batedor (apenas HR1613)

O batedor destina-se a ser utilizado para bater natas, claras, sobremesas, etc.

1 Coloque o batedor na unidade de encaixe ('clique') (fig. 8).

2 Coloque a unidade de encaixe na unidade do motor ('clique') (fig. 9).

3 Coloque os ingredientes numa taça.
Consulte a tabela a seguir para as quantidades e tempos de processamento recomendados.

Quantidades e tempos de processamento para bater (apenas HR1613)

Ingredientes	Quantidade para bater	Tempo
Natas	250 ml	70-90 seg.
Claras	4 ovos	120 seg.

Sugestão: Quando bate claras de ovo, utilize uma taça grande para obter o melhor resultado.

Sugestão: Quando bate natas, utilize o copo para evitar salpicos.

Sugestão: Para evitar salpicos, comece com uma regulação de baixa velocidade e continue com uma velocidade mais alta depois de aprox. 1 minuto.

Nota: Não prepare mais de 1 porção sem interrupção. Deixe o aparelho arrefecer durante 5 minutos antes de continuar com a preparação.

4 Ligue a ficha do aparelho e prima o botão para ligar/desligar.

5 Após aproximadamente 1 minuto, pode premir o botão turbo para continuar a trabalhar à velocidade turbo.

Limpeza (fig. 10)

Não imerja a unidade do motor, a unidade de encaixe do batedor (apenas HR1613), nem a unidade de encaixe da mini-picadora (apenas HR1613/HR1611) em água.

1 Desligue o aparelho da corrente.

2 Prima os botões de libertação na unidade do motor para retirar o acessório que utilizou.

3 Desmonte o acessório.

Sugestão: Também pode remover os vedantes de borracha das taça da picadora para uma limpeza mais profunda.

4 Consulte a tabela de limpeza em separado no final deste manual do utilizador para mais instruções.

Sugestão: Para uma limpeza rápida, coloque água quente com algum líquido da louça no copo, insira a varinha e deixe o aparelho funcionar durante aprox. 10 segundos.

Arrumação

1 Pode guardar a unidade do motor, a varinha e o batedor (apenas HR1613) no copo (fig. 11).

Meio ambiente

- Não elimine o aparelho no final da sua vida útil juntamente com os resíduos domésticos normais; entregue-o num ponto de recolha oficial para reciclagem. Ao fazê-lo, ajuda a preservar o ambiente (fig. 12).

Acessórios

Pode encomendar uma mini-picadora (com o número de serviço 4203 035 83450) junto do seu representante ou centro de serviço Philips como um acessório extra para os modelos HR1613, HR1611 e HR1610.
Utilize as quantidades e tempo de processamento da mini-picadora para este acessório.

Garantia e assistência

Se necessitar de assistência ou informações ou se tiver problemas, visite o Web site da Philips em **www.philips.com** ou contacte o Centro de Apoio ao Consumidor da Philips no seu país (pode encontrar os números de telefone no folheto da garantia mundial). Se não existir um Centro de Apoio no seu país, visite o seu representante Philips local.

Introduktion

Grattis till inköpet och välkommen till Philips! För att dra maximal nytta av den support som Philips erbjuder kan du registrera din produkt på www.philips.com/welcome.

Allmän beskrivning (Bild 1)

A Hastighetsväljare
B På/av-knapp
C Knapp för turbohastighet
D Motorenhet
E Frigöringsknappar
F Mixerstav
G Skyddskåpa

Visp (endast HR1613):
H Kopplingsenhet
I Visp

Bägare
J Runt lock till bägare (endast HR1611/ HR1610)
K Rund bägare (endast HR1611/ HR1610)
L Ovalt lock till bägare (endast HR1613)
M Oval bägare (endast HR1613)

Minihackare (endast HR1613/HR1611):
N Lock
O Knivenhet
P Skål

Viktigt

Läs användarhandboken noggrant innan du använder apparaten och spara den för framtida bruk.

Fara
- Sänk inte ned motorenheten i vatten eller någon annan vätska, och skölj den inte heller under kranen. Använd endast en fuktig trasa till att rengöra motorenheten.

Varning
- Kontrollera att den spänning som anges på apparaten överensstämmer med den lokala nätspänningen innan du ansluter apparaten.
- Använd inte apparaten om stickkontakten, nätsladden eller någon annan del är skadad.
- Om nätsladden är skadad måste den alltid bytas ut av Philips, ett av Philips auktoriserade serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika olyckor.
- Om apparaten är skadad ska du alltid byta ut den skadade delen med en originaldel, annars gäller inte längre garantin.
- Apparaten är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) med olika funktionshinder, eller av personer som inte har kunskap om hur apparaten används, om de inte övervakas eller får instruktioner angående användning av apparaten av en person som är ansvarig för deras säkerhet.
- Små barn ska övervakas så att de inte kan leka med apparaten.
- Rör inte vid knivarna, särskilt när apparaten är inkopplad. Knivarna är mycket vassa.
- Om knivarna fastnar drar du ur nätsladden innan du avlägsnar ingredienserna som blockerar knivarna.

Varning!
- Stäng av apparaten och koppla bort den från elnätet om du lämnar den obevakad och innan du monterar, tar isär och rengör den.
- Använd aldrig tillbehör eller delar från andra tillverkare om inte Philips särskilt har rekommenderat dem. Om du använder sådana tillbehör eller delar gäller inte garantin.
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk.
- Överskrid inte mängderna och tillredningstiderna som anges i tabellerna.
- Tillred inte mer än en omgång utan avbrott. Låt apparaten svalna i 5 minuter innan du fortsätter tillredningen.

Elektromagnetiska fält (EMF)
Den här apparaten från Philips uppfyller alla standarder för elektromagnetiska fält (EMF). Om apparaten hanteras på rätt sätt och enligt instruktionerna i den här användarhandboken är den säker att använda enligt de vetenskapliga belägg som finns i dagsläget.

Överhettningsskydd
Apparaten är försedd med ett överhettningsskydd. Om apparaten blir överhettad stängs den av automatiskt. Koppla ur apparaten och låt den svalna i fem minuter. Sätt sedan tillbaka stickkontakten i vägguttaget och slå på apparaten igen. Kontakta din Philips-återförsäljare eller ett av Philips auktoriserade serviceombud om överhettningsskyddet aktiveras för ofta.

Före första användningen

Rengör noggrant de delar som kommer i kontakt med mat innan du använder apparaten för första gången (se kapitlet om rengöring).

Förberedelser inför användning

1 Låt varma ingredienser svalna innan du hackar dem, mixar dem eller häller dem i bägaren (maxtemperatur 80 °C).

2 Skär stora ingredienser i delar om ungefär 2 cm innan du tillreder dem.

3 Montera apparaten på rätt sätt innan du sätter in stickkontakten i vägguttaget.

Använda apparaten

Mixerstav

Mixerstaven används till att:
- Blanda vätskor, t.ex. mejerivaror, såser, fruktjuicer, soppor, drinkar och shake-drycker.
- Blanda mjuka ingredienser - t.ex. pannkakssmet och majonnäs.
- Mosa ingredienser - t.ex. barnmat.

1 Häll ingredienserna i bägaren.
I tabellen visas rekommenderade mängder och tillredningstider.

Mixningsmängder och tillredningstider

Ingredienser	Mixningsmängder	Tid	Turbohastighet
Frukt och grönsaker	100–200 g	30 sek.	12–16
Barnmat, soppor och såser	100-400 ml	60 sek	12–16
Smetar	100-500 ml	60 sek	12–16
Shake-drycker och drinkar	100-1000 ml	60 sek	12–16

2 Anslut mixerstaven till motorenheten (ett klickljud hörs) (Bild 2).

3 Sätt i stickkontakten i vägguttaget.

4 Sänk ned knivskyddet helt i ingredienserna (Bild 3).

5 Tryck på på/av-knappen eller knappen för turbohastighet när du vill slå på apparaten.
- När du använder på/av-knappen kan du justera hastigheten med hastighetsväljaren. Ju högre hastighet, desto kortare tillredningstid krävs.
- När du använder knappen för turbohastighet körs apparaten i maximal hastighet. Du kan inte justera hastigheten med hastighetsväljaren.

Obs! Ju högre hastighet, desto kortare tillredningstid.

6 Mixa ingredienserna genom att långsamt flytta apparaten upp och ned och i cirklar (Bild 4).

Minihackare (endast HR1613/HR1611)

Hackaren är avsedd för att hacka ingredienser som nötter, kött, lök, hårdost, kokta ägg, vitlök, örter och torrt bröd.

Var försiktig när du använder knivenheten, då knivarna är väldigt vassa. Var särskilt försiktig när du tar bort knivenheten från skålen för hackaren, när du tömmer skålen för hackaren och vid rengöring.

1 Lägg knivenheten i skålen för hackaren (Bild 5).

2 Lägg ingredienserna i skålen för hackaren.
I tabellen visas rekommenderade mängder och tillredningstider.

Mängder och tillredningstider för minihackaren (endast HR1613/HR1611)

Ingredienser	Hackmängd	Tid	Hastighet
Lök och ägg	100 g	5 x 1 sek.	1–4
Kött	120 g (max)	5 sek.	turbo
Örter	20 g	5 x 1 sek.	8–12
Parmesanost	50–100 g (max)	15 sek.	turbo
Nötter och mandlar	100 g	20 sek.	turbo
Vitlök	50 g	5 x 1 sek.	turbo

3 Lägg kopplingsenheten i skålen för hackaren (Bild 6).

4 Fäst motorenheten på locket för hackaren (ett klickljud hörs) (Bild 7).

5 Sätt i stickkontakten i vägguttaget.

6 Tryck på på/av-knappen eller knappen för turbohastighet när du vill slå på apparaten.

Obs! Om ingredienserna fastnar på väggen av skålen för hackaren tar du loss dem med en slickepott eller genom att tillsätta vätska.

Obs! Tillred inte mer än en omgång utan avbrott. Låt apparaten svalna i 5 minuter innan du fortsätter tillredningen.

Visp (endast HR1613)

Vispen är avsedd för att vispa bl.a. grädde, äggvitor och efterrätter.

1 Anslut vispen till kopplingsenheten (ett klickljud hörs) (Bild 8).

2 Anslut kopplingsenheten till motorenheten (ett klickljud hörs) (Bild 9).

3 Häll ingredienserna i en skål.
I tabellen visas rekommenderade mängder och tillredningstider.

Mängder och tillredningstider för vispning (endast HR1613)

Ingredienser	Vispningsmängd	Tid
Grädde	250 ml	70–90 sek.
Äggvitor	4 ägg	120 sek.

Tips: När du vispar äggvitor får du bäst resultat om du använder en stor skål.

Tips: När du vispar grädde kan du använda bägaren för att undvika stänk.

Tips: Förhindra stänk genom att starta på en låg hastighetsinställning och fortsätt med en högre hastighet efter cirka 1 minut.

Obs! Tillred inte mer än en omgång utan avbrott. Låt apparaten svalna i 5 minuter innan du fortsätter tillredningen.

4 Anslut apparaten och tryck på på/av-knappen.

5 Efter ungefär en minut kan du trycka på knappen för turbohastighet.

Rengöring (Bild 10)

Sänk inte ned motorenheten, vispkopplingsenheten (endast HR1613) eller kopplingsenheten till minihackaren (endast HR1613/HR1611) i vatten.

1 Dra ur nätsladden.

2 Tryck på frigöringsknapparna på motorenheten för att ta bort det tillbehör du har använt.

3 Ta isär tillbehöret.

Tips: Du kan även ta bort gummiringen från skålen för hackaren för extra noggrann rengöring.

4 Se den separata rengöringstabellen i slutet av den här användarhandboken för ytterligare anvisningar.

Tips: För snabbrengöring häller du varmt vatten med lite diskmedel i bägaren, infogar mixerstaven och låter apparaten arbeta i cirka 10 sekunder.

Förvaring

1 Du kan förvara motorenheten, mixerstaven och vispen (endast HR1613) i bägaren (Bild 11).

Miljön

- Kasta inte apparaten i hushållssoporna när den är förbrukad. Lämna in den för återvinning vid en officiell återvinningsstation, så hjälper du till att skydda miljön (Bild 12).

Tillbehör

Du kan beställa en direktdriven minihackare (med servicekodnummer 4203 035 83450) från din Philips-återförsäljare eller ett av Philips serviceombud som ett extra tillbehör till HR1613, HR1611 och HR1610.
Använd mängderna och tillredningstiderna för minihackaren för det här tillbehöret.

Garanti och service

Om du behöver service eller information eller har problem med apparaten kan du besöka Philips webbplats på **www.philips.com** eller kontakta Philips kundtjänst i ditt land (du hittar telefonnumret i garantibroschyren). Om det inte finns någon kundtjänst i ditt land vänder du dig till din lokala Philips-återförsäljare.

Giriş

Ürünümüzü satın aldığınız için teşekkür ederiz; Philips'e hoş geldiniz! Philips'in sunduğu destekten faydalanabilmek için lütfen ürününüzü şu adresten kaydedin: www.philips.com/welcome.

Genel açıklamalar (Şek. 1)

A Hız seçme düğmesi
B Açma/kapama düğmesi
C Turbo hız düğmesi
D Motor ünitesi
E Ayırma düğmeleri
F Blender çubuğu
G Koruma kapağı

Çırpma ünitesi (sadece HR1613):
H Bağlantı ünitesi
I Çırpma ünitesi

Ölçek:
J Yuvarlak ölçek kapağı (sadece HR1611/ HR1610)
K Yuvarlak ölçek (sadece HR1611/ HR1610)
L Oval ölçek kapağı (sadece HR1613)
M Oval ölçek (sadece HR1613)

Mini doğrayıcı (sadece HR1613/HR1611):
N Kapak
O Bıçak ünitesi
P Hazne

Önemli

Cihazı kullanmadan önce bu kullanım kılavuzunu okuyun ve gelecekte de başvurmak üzere saklayın.

Tehlike
- Motor ünitesini kesinlikle suya ve başka sıvı maddelere batırmayın, musluk altında yıkamayın. Temizlemek için nemli bir bezle silin.

Uyarı
- Cihazı prize takmadan önce, üstünde yazılı olan gerilimin, evinizdeki şebeke gerilimiyle aynı olup olmadığını kontrol edin.
- Elektrik fişi, kablosu veya diğer parçaları hasarlıysa, cihazı kesinlikle kullanmayın.
- Cihazın elektrik kablosu hasarlıysa, bir tehlike oluşturmasını önlemek için mutlaka Philips'in yetki verdiği bir servis merkezi veya benzer şekilde yetkilendirilmiş kişiler tarafından değiştirilmesini sağlayın.
- Eğer cihaz hasar görmüşse, mutlaka orijinal yedek parçayla değiştirilmesini sağlayın, aksi takdirde garantiniz geçerli olmaz.
- Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu kişilerin nezareti veya talimatı olmadan, fiziksel, sinirsel ya da zihinsel becerileri gelişmemiş veya bilgi ve tecrübe açısından yetersiz kişiler tarafından (çocuklar da dahil) kullanılmamalıdır.
- Küçük çocukların cihazla oynamaları engellenmelidir.
- Özellikle cihaz prize takılıyken, bıçaklara dokunmaktan kaçının. Bıçaklar çok keskindir.
- Eğer bıçaklar sıkışırsa, bıçakları engelleyen malzemeleri çıkarmadan önce,cihazın fişini çekin.

Dikkat
- Cihazı gözetimsiz bırakacaksanız ve herhangi bir parçayı takmadan, çıkarmadan ve temizlemeden önce, cihazı kapatın ve prizden çıkarın.

- Başka firmalarca üretilmiş olan veya Philips'in özellikle önermediği aksesuar ve parçaları kesinlikle kullanmayın. Bu gibi parçaları kullandığınız takdirde garantiniz geçersiz sayılacaktır.
- Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır.
- Tablolarda belirtilen miktarları ve işlem sürelerini aşmayın.
- Kesintisiz olarak 1 seferden fazla işlem yapmayın. İşleme devam etmeden önce cihazın 5 dakika boyunca soğumasını bekleyin.

Elektromanyetik alanlar (EMF)

Bu Philips cihazı elektromanyetik alanlarla (EMF) ilgili tüm standartlara uygundur. Bu cihaz, gereği gibi ve bu kılavuzdaki talimatlara uygun şekilde kullanıldığında, bugünün bilimsel verilerine göre kullanımı güvenlidir.

Aşırı ısınmaya karşı koruma

Cihaz aşırı ısınma koruması ile donatılmıştır. Cihaz aşırı ısınırsa otomatik olarak kapanacaktır. Cihazın fişini çıkarın ve 5 dakika soğumaya bırakın. Daha sonra fişini prize tekrar takın ve cihazı tekrar çalıştırın. Aşırı ısınma koruması çok sık devreye giriyorsa, lütfen Philips bayinize ya da yetkili bir Philips servis merkezine başvurun.

İlk kullanımdan önce

Cihazı ilk kez kullanmadan önce, gıdayla temas edecek parçaları iyice temizleyin (bkz.'Temizlik' bölümü)

Cihazın kullanıma hazırlanması

1 Sıcak malzemeleri kesmek, karıştırmak veya ölçeğe dökmeden önce soğumalarını bekleyin (maksimum sıcaklık 80°C)

2 Büyük malzemeleri işlemeden önce yaklaşık 2 cm'lik parçalar halinde kesin.

3 Fişi prize takmadan önce cihazı doğru şekilde kurun.

Cihazın kullanımı

El blenderi

El blenderinin kullanım amaçları:
- Süt ürünlerini, sosları, meyve sularını, çorbaları ve içecekleri karıştırmak.
- Krep hamuru veya mayonez gibi yumuşak karışımlar hazırlamak.
- Bebek maması gibi pişmiş yiyecekleri püre haline getirmek.

1 Malzemeleri hazneye koyun.
Önerilen miktarlar ve hazırlama süreleri için tabloya başvurun.

Karıştırma miktarları ve hazırlama süreleri

Malzemeler	Karıştırma miktarı	Süre	Turbo hız
Meyve ve Sebzeler	100-200 gr	30 sn.	12-16
Bebek maması, çorbalar ve soslar	100-400 ml	60 sn.	12-16
Hamurlar	100-500 ml	60 sn.	12-16
Shake'ler ve içecek karışımları	100-1000ml	60 sn.	12-16

2 Blender çubuğunu motor ünitesine takın ('klik' sesini duyun) (Şek. 2).

3 Fişi prize takın.

4 Bıçak muhafazasını malzemeye tamamen daldırın (Şek. 3).

5 Cihazı açmak için açma/kapama düğmesine veya turbo hız düğmesine basın.
- Açma/kapama düğmesini kullandığınızda, hız seçme düğmesiyle hızı ayarlayabilirsiniz. Hız ne kadar yüksek olursa, hazırlama süresi o kadar azalır.
- Turbo hız düğmesini kullanırken, cihaz maksimum hızda çalışır. Bu durumda hızı, hız seçme düğmesiyle ayarlayamazsınız.

Dikkat: Hız ne kadar yüksek olursa, hazırlama süresi o kadar azalır.

6 Malzemeleri karıştırmak için cihazı yavaşça yukarı aşağı ve dairesel olarak hareket ettirin (Şek. 4).

Mini doğrayıcı (sadece HR1613/HR1611)

Doğrayıcı; kabuklu yemiş, et, soğan, sert peynir, haşlanmış yumurta, sarımsak, otlar, kuru ekmek vb. malzemeleri doğramak için kullanılabilir.

Bıçak ünitesini tutarken çok dikkatli olun, bıçaklar çok keskindir. Bıçak ünitesini doğrayıcı haznesinden çıkarırken, doğrayıcı haznesini boşaltırken ve temizleme sırasında özellikle dikkatli olun

1 Bıçak ünitesini doğrayıcı haznesine koyun (Şek. 5).

2 Malzemeleri doğrayıcı haznesine yerleştirin.
Önerilen miktarlar ve hazırlama süreleri için tabloya başvurun.

Mini doğrayıcı miktarları ve hazırlama süreleri (sadece HR1613/HR1611)

Malzemeler	Doğrama miktarı	Süre	Hız
Soğan ve yumurta	100g	5 x 1sn.	1-4
Et	120g (maks)	5 sn.	turbo
Otlar	20 g	5 x 1sn.	8-12
Parmesan peyniri	50-100g (maks)	15 sn.	turbo
Kabuklu yemişler ve badem	100g	20 sn.	turbo
Sarımsak	50 gr	5 x 1sn.	turbo

3 Bağlantı ünitesini doğrayıcı haznesinin üstüne koyun (Şek. 6).

4 Motor ünitesini kesici kapağının üstüne sabitleyin (‘klik’ sesini duyun) (Şek. 7).

5 Fişi prize takın.

6 Cihazı açmak için açma/kapama düğmesine veya turbo hız düğmesine basın.

Dikkat: Malzemeler doğrayıcı haznesinin yanlarına yapışırsa, bir spatulayla veya sıvı ekleyerek açın

Dikkat: Kesintisiz olarak 1 seferden fazla işlem yapmayın. İşleme devam etmeden önce cihazın 5 dakika boyunca soğumasını bekleyin.

Çırpma ünitesi (sadece HR1613)

Çırpma ünitesi, krema ve yumurta akı vb.çırpmak için kullanılır.

1 Çırpma ünitesini bağlantı ünitesine bağlayın (‘klik’ sesini duyun) (Şek. 8).

2 Bağlantı ünitesini motor ünitesine bağlayın. (‘klik’ sesi duyulur) (Şek. 9).

3 Malzemeleri bir kabın içine yerleştirin.
Önerilen miktarlar ve hazırlama süreleri için tabloya başvurun.

Çırpma miktarları ve hazırlama süreleri (sadece HR1613)

Malzemeler	Çırpma miktarı	Süre
Krema	250 ml	70 - 90 sn
Yumurta Akı	4 adet yumurta	120 sn.

İpucu:Yumurtaların beyazlarını çırparken, en iyi sonuç için geniş bir kap kullanın.

İpucu: Krema çırparken, sıçramayı önlemek için ölçeği kullanın.

İpucu: Sıçramayı önlemek için, düşük bir hız ayarında başlayın ve yaklaşık olarak 1 dakika geçtikten sonra daha yüksek bir hızla devam edin.

Dikkat: Kesintisiz olarak 1 seferden fazla işlem yapmayın. İşleme devam etmeden önce cihazın 5 dakika boyunca soğumasını bekleyin.

4 Cihazın fişini takın ve açma/kapama düğmesine basın.

5 Yaklaşık bir dakika sonra, turbo düğmesine basarak turbo hızda devam edebilirsiniz.

Temizleme (Şek. 10)

Motor ünitesini, çırpma bağlantı ünitesini (sadece HR1613) veya mini doğrayıcının bağlantı ünitesini (sadece HR1613/HR1611) suya sokmayın.

1 Cihazı prizden çıkartın.

2 Kullandığınız aksesuarı çıkarmak için, motor ünitesinin üzerindeki açma düğmelerine basın.

3 Aksesuarı sökün.

İpucu: Derinlemesine temizlik için doğrayıcı haznelerinin lastik halkasını da çıkarabilirsiniz.

4 Daha ayrıntılı talimatlar için bu kullanım kılavuzunun sonundaki temizleme tablosuna başvurun.

İpucu: Hızlı temizlik için, ölçeğin içine biraz bulaşık deterjanıyla birlikte sıcak su dökün, blender çubuğunu takın ve cihazın yaklaşık olarak 10 saniye çalışmasına izin verin.

Saklama

1 Motor ünitesini, blender çubuğunu ve çırpma ünitesini (yalnızca HR1613) ölçeğin içinde saklayabilirsiniz (Şek. 11).

Çevre

- Kullanım ömrünün sonunda cihazı normal ev atıklarınızla birlikte atmayın; bunun yerine, geri dönüşüm için resmi toplama noktalara teslim edin. Böylece, çevrenin korunmasına yardımcı olursunuz (Şek. 12).

Aksesuarlar

HR1613, HR1611 ve HR1610 için Philips bayiinden ya da Philips servis merkezinden, ekstra aksesuar olarak doğrudan tahrikli mini doğrayıcı (4203 035 83450 servis kod numarası ile) sipariş edebilirsiniz. Bu aksesuarda, mini doğrayıcı için geçerli miktarları ve hazırlama sürelerini kullanın.

Garanti ve servis

Servise ya da daha fazla bilgiye ihtiyaç duyarsanız veya bir sorunla karşılaşırsanız, **www.philips.com.tr** adresindeki Philips Internet sitesini ziyaret edin veya ülkenizde bulunan Philips Müşteri Merkezi ile iletişim kurun (telefon numarasını dünya çapında geçerli garanti belgesinde bulabilirsiniz). Ülkenizde bir Müşteri Merkezi yoksa, yerel Philips bayiine başvurun.



۴ دستگاه را به برق وصل کرده و دکمه روشن/خاموش را فشار دهید.

۵ بعد از حدود ۱ دقیقه، می توانید دکمه سرعت توربو را برای کار در سرعت توربو فشار دهید.

تمیز کردن (شکل ۱۰)

واحد موتور و واحد کوپلینگ هم زن پوره دار (فقط مدل HR1613) و واحد کوپلینگ خرد کن کوچك (فقط مدل HR1613/HR1611) را در آب فرو نبرید.

۱ برق دستگاه را قطع کنید.

۲ دکمه های آزاد سازی در واحد موتور را برای باز کردن وسیله ای که استفاده کرده اید فشار دهید.

۳ لوازم جانبی را باز کنید.

نکته: شما می توانید حلقه لاستیکی را هم از کاسه های خرد کن، جهت تمیز کردن کامل جدا کنید.

۴ به جدول تمیز کردن در انتهای این راهنمای کاربر برای دستورالعملهای بیشتر مراجعه کنید.

نکته: برای تمیز کردن سریع، آب گرم به همراه مقداری مایع ظرفشویی را در پیاله بریزید، میله همزن را جا بزنید و بگذارید تا دستگاه به مدت ۱۰ ثانیه کار کند.

نگهداری

۱ می توانید واحد موتور، میله همزن و همزه پوره ای (فقط مدل HR1613) را در پیاله نگهداری کنید (شکل ۱۱).

محیط زیست

- دستگاه را مانند سایر زباله های خانگی دور نریزید، و آن را در محلهای تعیین شده دور بریزید. با انجام این کار شما به حفظ محیط زیست كمك می کنید (شکل ۱۲).





تجهیزات

می توانید خرد کن كوچك مستقل را به فروشگاه Philips سفارش دهید (با شماره کد سرویس 4203 035 83450) یا آن را به صورت يك لوازم جانبی در مرکز خدمات Philips برای مدلهای HR1613، HR1611 و HR1610 سفارش دهید.
از مقادیر و زمانهای آماده کردن خرد کن كوچك برای این وسیله استفاده کنید.

ضمانت و سرویس

اگر به سرویس یا اطلاعات نیاز داشتید یا اگر با مشکلی روبرو شدید، به سایت اینترنتی Philips به نشانی www.philips.com مراجعه کرده یا با مرکز مراقبت از مشتری Philips در کشور خود تماس بگیرید (این شماره تلفن را در برگه ضمانت جهانی پیدا خواهید کرد). اگر در کشور شما مرکز حمایت از مشتری وجود ندارد به فروشنده لوازم Philips مراجعه کنید.



۶ دستگاه را آرام به طرف بالا و پایین ببرید و دستگاه را بصورت دایره ای حرکت دهید تا مواد را مخلوط کنید (شکل ۴).

خرد کن کوچک (فقط مدل HR1613/HR1611)

خرد کن برای خرد کردن موادی مانند آجیل، گوشت، پیاز، پنیر سفت، تخم مرغ آب پز، سیر، سبزیجات و نان خشک و غیره طراحی شده است.

هنگامی که با تیغه ها کار می کنید بسیار دقت کنید، تیغه ها بسیار تیز می باشند. هنگامی که تیغه ها را از کاسه خرد کن باز می کنید، هنگامی که کاسه خرد کن را خالی می کنید و هنگام تمیز کردن بسیار دقت کنید.

۱ واحد تیغه خرد کن را در کاسه خرد کن قرار دهید (شکل ۵).

۲ مواد را در کاسه خرد کن بریزید.

جهت مقادیر و زمانهای آماده سازی توصیه شده به جدول مراجعه کنید.

مقادیر و زمانهای آماده سازی خردکن کوچک (فقط مدل HR1613/HR1611)

مواد	مقدار خرد کردن	زمان	سرعت
پیاز و تخم مرغ	۱۰۰ گرم	۱ × ۵ ثانیه	۱–۴
گوشت قرمز	۱۲۰ گرم (حداکثر)	۵ ثانیه	توربو
گیاهان و سبزیجات	۲۰ گرم	۱ × ۵ ثانیه	۸–۱۲
پنیر پارمیژان	۱۰۰ – ۵۰ گرم (حداکثر)	۱۵ ثانیه	توربو
آجیل و بادام	۱۰۰ گرم	۲۰ ثانیه	توربو
سیر	۵۰ گرم	۱ × ۵ ثانیه	توربو

۳ قطعه کوپلینگ را روی کاسه خرد کن قرار دهید (شکل ۶).

۴ واحد موتور را روی در خرد کردن محکم کنید ("کلیک") (شکل ۷).

۵ دو شاخه را در پریز قرار دهید.

۶ دکمه روشن/خاموش یا دکمه سرعت توربو را برای روشن شدن دستگاه فشار دهید.

توجه: اگر مواد به جدار کاسه خرد کن بچسبند، آنان را با افزودن مایع یا با استفاده از یك کاردك جدا نمایید.

توجه: بدون وقفه هرگز بیش از ۱ دسته را آماده نکنید. قبل از ادامه کار، بگذارید که دستگاه تا به مدت ۵ دقیقه خنك شود.

پره همزن (فقط مدل HR1613)

هم زن پره دار فقط برای زدن خامه، سفیده تخم مرغ، انواع دسر و غیره طراحی شده است.

۱ هم زن پره دار را به واحد کوپلینگ وصل کنید ("کلیک") (شکل ۸).

۲ قطعه کوپلینگ را به واحد موتور وصل کنید ("کلیک") (شکل ۹).

۳ مواد را درون کاسه قرار دهید.

جهت مقادیر و زمانهای آماده سازی توصیه شده به جدول مراجعه کنید.

مقادیر همزن پره دار و زمانهای آماده سازی (فقط مدل HR1613)

مواد	مقدار خرد کردن	زمان
خامه	۲۵۰ میلی متر	۷۰–۹۰ ثانیه
سفیده تخم مرغ	۴ عدد تخم مرغ	۱۲۰ ثانیه

نکته: هنگام زدن سفیده تخم مرغ برای کسب بهترین نتیجه از یك کاسه بزرگ استفاده کنید.

نکته: هنگام زدن خامه از پیاله ای برای جلوگیری از پاشیده شده استفاده کنید.

نکته: برای جلوگیری از پاشیده شدن، با سرعت پایین شروع کنید و حدودا بعد از یك دقیقه با سرعت بالا کار را دنبال کنید.

توجه: بدون وقفه هرگز بیش از ۱ دسته را آماده نکنید. قبل از ادامه کار، بگذارید که دستگاه تا به مدت ۵ دقیقه خنك شود.

- از مقادیر و زمانهای آماده سازی تعیین شده در جداول فرارت نروید.
- بدون وقفه هرگز بیش از ۱ دسته را آماده نکنید. قبل از ادامه کار، بگذارید که دستگاه تا به مدت ۵ دقیقه خنك شود.

میدان الکترومغناطیسی (EMF)

این دستگاه Philips ازکلیه استانداردهای میدان الکترومغناطیسی (EMF) پیروی می کند. درصورت استفاده صحیح و بهره گیری از دستورالعمل های موجود در این دفترچه راهنما، طبق شواهد علمی موجود کنونی، استفاده ایمن از این دستگاه امکان پذیر می باشد.

حفاظت در برابر داغ شدن بیش از حد

این دستگاه به دستگاه حفاظت در مقابل حرارت بیش از حد مجهزاست. اگر دستگاه بیش از حد داغ شود، بطور اتوماتيك خاموش خواهد شد. دستگاه را از برق جدا کنید و اجازه دهید برای ۵ دقیقه خنك شود. سپس دوشاخه برق را دوباره در پریز وارد کرده و دستگاه را مجدداً روشن کنید. لطفاً در صورتی که کلید حفاظت حرارتی بطور مداوم فعال می شود با فروشنده لوازم Philips یا مرکز خدمات مجاز Philips تماس بگیرید.

قبل از اولین استفاده

قطعاتی که در تماس با مواد غذایی قرار می گیرند را قبل از اولین استفاده بطور کامل تمیز کنید (به فصل "تمیز کردن" مراجعه کنید).

آماده ساختن دستگاه برای استفاده

1 قبل از خرد کردن یا ریختن آنان بدرون پیاله اجازه دهید تا مواد داغ خنك شوند (حداکثر حرارت ۸۰ درجه سانتی گراد).

2 قبل از آماده کردن، مواد غذایی بزرگ را به قطعات حدود ۲ سانتی متر خرد کنید.

3 دستگاه را قبل از قرار دادن دوشاخه در پریز بطور صحیح سوار کنید.

استفاده از دستگاه

هم زن دستی

این هم زن برای موارد زیر در نظر گرفته شده است:

- هم زدن مایعات، مانند محصولات لبنی، انواع سوس، آب میوه، سوپ، نوشیدنیهای مخلوط و انواع شیك.
- مخلوط کردن انواع مواد غذایی نرم مانند خمیر پن كیك یا مایونز.
- مواد پخته شده پوره مانند آماده کردن غذای کودك.

1 **مواد را در پیاله بریزید.**

جهت مقادیر و زمانهای آماده سازی توصیه شده به جدول مراجعه کنید.

مقادیر مخلوط کردن و زمان آماده کردن

مواد	مقادیر هم زدن	زمان	سرعت
میوه و سبزیجات	۱۰۰–۲۰۰ گرم	۳۰ ثانیه	۱۲–۱۶
غذای کودك، انواع سوپ و سوس	۱۰۰– ۴۰۰ میلی لیتر	۶۰ ثانیه	۱۲–۱۶
انواع خمیر	۱۰۰– ۵۰۰ میلی لیتر	۶۰ ثانیه	۱۲–۱۶
انواع ميلك شيك و نوشیدنیهای مخلوط	۱۰۰– ۱۰۰۰ میلی لیتر	۶۰ ثانیه	۱۲–۱۶

2 **میله همزن را به واحد موتور وصل کنید ("كليك") (شکل ۲).**

3 **دو شاخه را در پریز قرار دهید.**

4 **حفاظ تیغه را کامل در مواد فرو ببرید (شکل ۳).**

5 **دکمه روشن/خاموش یا دکمه سرعت توربو را برای روشن شدن دستگاه فشار دهید.**

- هنگامی که از دکمه روشن/خاموش استفاده می کنید، می توانید سرعت را با انتخابگر سرعت تنظیم کنید. هر چه سرعت بالاتر باشد، زمان آماده سازی مورد نیاز کوتاهتر خواهد بود.
- هنگامی که از سرعت توربو استفاده می کنید، دستگاه با حداکثر سرعت کار خواهد کرد. در این حالت، نمی توانید سرعت را با انتخابگر سرعت تنظیم کنید.

توجه: هر چه سرعت بالاتر باشد، زمان آماده سازی مورد نیاز کوتاهتر خواهد بود.

مقدمه

بخاطر خرید این دستگاه به شما تبریك می گوییم و به Philips خوش آمدید! برای استفاده كامل از پشتیبانی ارائه شده Philips، محصول خود را در www.philips.com/welcome ثبت كنید.

شرح کلی (شکل ۱)

A انتخابگر سرعت
B دکمه روشن/خاموش
C دکمه سرعت توربو
D واحد موتور
E دکمه های آزاد کردن
F میله هم زن
G سرپوش حفاظتی

پره همزن (فقط مدل HR1613):

H واحد کوپلینگ
I همزن پره ای

پیاله:

J در پیاله گرد (فقط مدلهای HR1611/ HR1610)
K پیاله گرد (فقط مدلهای HR1611/ HR1610)
L در پیاله بیضی (فقط مدل HR1613)
M پیاله بیضی (فقط مدل HR1613)

خرد کن کوچك(فقط مدل HR1613/HR1611):

N در
O قطعه تیغه
P کاسه

مهم

این راهنمای کاربر را قبل از استفاده از دستگاه با دقت بخوانید و آنها را در محلی برای مراجعات آینده نگهداری کنید.

خطر

- هرگز محفظه دستگاه را در آب یا هر گونه مایع دیگر فرو نبرید، یا آن را زیر شیر آب نشوئید. فقط از يك تکه پارچه نمدار برای تمیز کردن واحد موتور استفاده کنید.

هشدار

- قبل از اتصال دستگاه به برق دقت کنید که ولتاژ مشخص شده روی دستگاه با برق محل هماهنگی داشته باشد.
- چنانچه سیم برق، دو شاخه یا سایر قطعات دستگاه صدمه دیده باشند از دستگاه استفاده نکنید.
- اگر سیم برق صدمه دیده است، باید توسط شرکت Philips یا مرکز خدمات مورد تایید شرکت Philips یا افرادی تایید شده دیگری برای اجتناب از ایجاد خطر، تعویض شود.
- اگر دستگاه صدمه دیده است همیشه آن را با نوع اصلی تعویض کنید، در غیر این صورت ضمانت شما دیگر معتبر نخواهد بود.
- این دستگاه برای استفاده اشخاصی که دارای وضعیت ضعیف جسمانی (شامل کودکان)، حساسیت و یا عقب ماندگی ذهنی و یا عدم داشتن تجربه و درك صحیح از آن هستند نمی باشد، مگر اینکه اینگونه اشخاص تحت آموزش و یا سرپرستی توسط افرادی که مسئولیت حفاظت از آنها را دارند در رابطه با این دستگاه قرار داشته باشند.
- کودکان باید تحت مراقبت باشند تا مطمئن شوید که با دستگاه بازی نمی کنند. اجازه ندهید کودکان بدون نظارت از دستگاه استفاده کنند.
- از دست زدن به تیغه ها خودداری کنید، خصوصاً هنگامی که دستگاه به برق وصل شده است. تیغه ها بسیار تیز می باشند!
- اگر تیغه ها گیر کرده اند، دو شاخه دستگاه را قبل از خارج کردن مواد، از پریز بیرون بکشید.

احتیاط

- چنانچه دستگاه را بدون نظارت رها کرده اید و قبل از سوار کردن و جدا کردن قطعات دستگاه و تمیز کردن آن، دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه را از پریز بیرون بکشید.
- هرگز از لوازم و قطعات سایر تولید کنندگان که بطور خاص از طرف Philips توصیه نشده اند استفاده نکنید. چنانچه از این لوازم یا قطعات استفاده کنید، ضمانت شما باطل می شود.
- این دستگاه فقط برای استفاده خانگی طراحی شده است.

٥ بعد حوالي دقيقة واحدة، يمكنك الضغط على زر السرعة الفائقة للمواصلة بالسرعة الفائقة.

التنظيف (شكل ١٠)

لا تغمر وحدة الموتور ووحدة اقتران الخفاقة (الطراز HR1613 فقط) أو وحدة اقتران المفرمة الصغيرة (الطراز HR1613/HR1611 فقط) في الماء.

١ افصل الجهاز عن التيار الكهربائي.

٢ اضغط على أزرار التحرير الموجودة على وحدة المحرك لفك الملحق الذي تم استخدامه.

٣ فك الملحق.

نصيحة: يمكنك أيضًا فك الحلقة المطاطية من وعاء المفرمة لتنظيف إضافي وشامل.

٤ انظر جدول التنظيف المنفصل في نهاية دليل المستخدم هذا للمزيد من التعليمات.

نصيحة: للتنظيف السريع، يرجى سكب الماء الدافئ مع بعض من سائل التنظيف في الإناء، ثم إدخال قاعدة الخلاط وترك الجهاز يعمل لمدة ١٠ ثوانٍ تقريبًا.

التخزين

١ يمكنك تخزين وحدة المحرك وقاعدة الخلاط والخفاقة (الطراز HR1613 فقط) في الوعاء (شكل ١١).

البيئة

- لا تتخلص من الجهاز مع المخلفات المنزلية العادية عند نهاية فترة استخدامه، لكن قم بتسليمه إلى نقطة تجميع رسمية لإعادة تدويره. تساعد من خلال القيام بهذا الإجراء في الحفاظ على البيئة (شكل ١٢).

الملحقات

يمكنك طلب المفرمة الصغيرة ذات المحرك المباشر (تحت رقم كود الخدمة 4203 035 83450) من موزع أجهزة Philips الخاص بك أو من أي مركز خدمة تابع لشركة Philips كملحق إضافي بالنسبة للطراز HR1613 وHR1611 و HR1610.
استخدم المقادير وأوقات التحضير الخاصة بالمفرمة الصغيرة بالنسبة لهذا الملحق.

الضمان والصيانة

إذا كنت في حاجة إلى الخدمة أو المعلومات أو إذا واجهتك أي مشكلة، يرجى زيارة موقع الويب الخاص بشركة Philips على www.philips.com أو اتصل بمركز رعاية عملاء Philips في بلدك (رقم الهاتف الخاص به موجود في كتيب الضمان العالمي). إذا لم يكن هناك مركز لخدمة العملاء في بلدك، توجه إلى موزع أجهزة Philips المحلي الخاص بك.

المفرمة الصغيرة (الطراز HR1613/HR1611 فقط)

صممت المفرمة لفرم مكونات مثل المكسرات واللحوم والبصل والجبن والجاف والبيض المسلوق والثوم والأعشاب والخبز الناشف وما إلى ذلك.
يرجى توخي الحذر الشديد عند التعامل مع وحدة الشفرات، فالشفرات حادة للغاية. توخى الحذر خاصة عند فك وحدة الشفرات من إناء الفرم وتفريغه وأثناء التنظيف.

١ ضع وحدة الشفرات في وعاء المفرمة (شكل ٥).

٢ ضع المكونات في وعاء المفرمة.
يرجى الاطلاع على الجدول للتعرف على الكميات وأوقات التحضير التي يوصى بها.

المقادير وأوقات التحضير الخاصة بالمفرمة الصغيرة (الطراز HR1613/HR1611 فقط)

المكونات	مقدار الفرم	الوقت	السرعة
البصل والبيض	١٠٠ جرام	٥ × ١ ثانية	١–٤
اللحوم	١٢٠ جرام (كحد أقصى)	٥ ثواني	تربو
الأعشاب	٢٠ جرام	٥ × ١ ثانية	٨–١٢
جبن برمزان	٥٠–١٠٠ جرام (كحد أقصى)	١٥ ثانية	تربو
المكسرات واللوز	١٠٠ جرام	٢٠ ثانية	تربو
الثوم	٥٠ جم	٥ × ١ ثانية	تربو

٣ ضع وحدة الإقران على إناء المفرمة (شكل ٦).

٤ ثبت وحدة المحرك بغطاء المفرمة ("نقرة") (شكل ٧).

٥ ضع قابس التيار الكهربي في مقبس الحائط.

٦ اضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل أو زر السرعة الفائقة لتشغيل الجهاز.

ملاحظة: إذا علقت المكونات بجدار إناء المفرمة، يرجى إخراجها باستخدام ملعقة أو بإضافة سائل.

ملاحظة: لا تقم بتحضير أكثر من مجموعة واحدة دون توقف. اترك الجهاز لمدة ٥ دقائق حتى يبرد قبل مواصلة التحضير.

الخفاقة (الطراز HR1613 فقط)

صممت الخفاقة للاستخدام في خفق الكريمة وبياض البيض والحلويات وما إلى ذلك.

١ وصل الخفاقة بوحدة الاقتران ("نقرة") (شكل ٨).

٢ وصل وحدة الاقتران بوحدة المحرك ("نقرة") (شكل ٩).

٣ ضع المكونات في وعاء.
يرجى الاطلاع على الجدول للتعرف على الكميات وأوقات التحضير التي يوصى بها.

مقادير الخفق وأوقات التحضير (الطراز HR1613 فقط)

المكونات	مقدار الفرم	الوقت
الكريمه	٢٥٠ مللي	٧٠–٩٠ ثانية
بياض البيض	٤ بيضات	١٢٠ ثانية

نصيحة: عند خفق بياض البيض، استخدم إناء كبير للحصول على أفضل نتيجة.

نصيحة: عند خفق الكريمة، استخدم الوعاء لتجنب التطاير.

نصيحة: ولمنع التطاير، يرجى البدء على إعداد سرعة منخفضة والاستمرار على سرعة أعلى بعد دقيقة واحدة تقريبًا.

ملاحظة: لا تقم بتحضير أكثر من مجموعة واحدة دون توقف. اترك الجهاز لمدة ٥ دقائق حتى يبرد قبل مواصلة التحضير.

٤ وصل قابس التيار الكهربائي بمقبس الحائط واضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل.

الحقول الكهرومغناطيسية (EMF)

هذا الجهاز من Philips متوافق مع كافة المعايير المتعلقة بالحقول الكهرومغناطيسية (EMF). يعد استخدام هذا الجهاز آمنًا إذا استخدم بشكل صحيح حسب التعليمات الواردة في دليل المستخدم هذا، وذلك حسب الدلائل العلمية المتوفرة اليوم.

الحماية من السخونة الزائدة

هذا الجهاز مزود بميزة الحماية من السخونة الزائدة. سيتوقف الجهاز عن العمل بشكل تلقائي في حالة سخونته لدرجة أعلى من الحد المسموح. افصل التيار الكهربائي عن الجهاز واتركه لمدة ٥ دقائق حتى يبرد. بعدئذ ضع قابس التيار الكهربائي في مقبس الحائط وشغل الجهاز مرة أخرى. يرجى الاتصال بموزع أجهزة Philips أو بأي مركز صيانة معتمد منها في حالة عمل ميزة الحماية من السخونة الزائدة أكثر من اللزوم.

قبل الاستخدام لأول مرة

يجب تنظيف الأجزاء التي تلامس الطعام تمامًا قبل استخدامك الجهاز لأول مرة (انظري فصل "التنظيف").

التجهيز للاستخدام

١ يجب أن تُترك المكونات حتى تبرد قبل فرمها. بعدئذ يمكنك خلطها أو سكبها في الوعاء (الحد الأقصى لدرجة الحرارة ٨٠ درجة مئوية).

٢ تُقطع المكونات الكبيرة إلى قطع صغيرة حجمها حوالي ٢ سم قبل تحضيرها.

٣ ركب الجهاز بشكل صحيح قبل وضع القابس في مقبس الحائط.

استخدام الجهاز

الخلاط اليدوي

الخلاط اليدوي مصمم للاستخدام كالتالي:

- خلط السوائل، مثل منتجات الألبان والصلصات وعصائر الفواكه والحساء والمشروبات الممزوجة والمخفوقة.
- مزج المكونات الناعمة، مثل مخفوق زبدة فطائر البانكيك أو المايونيز.
- هرس المكونات المطبوخة، مثل تحضير طعام الأطفال.

١ ضع المكونات في الوعاء.

اطلع على الجدول للتعرف على الكميات وأوقات التحضير التي يوصى بها.

مقادير الخلط وأوقات التحضير

المكونات	مقدار الخلط	الوقت	السرعة الفائقة
الفواكه والخضروات	١٠٠ - ٢٠٠ جرام	٣٠ ثانية	١٢-١٦
طعام الأطفال والحساء والصلصات	١٠٠- ٤٠٠ مللي	٦٠ ثانية	١٢-١٦
مخفوق الزبدة	١٠٠- ٥٠٠ مللي	٦٠ ثانية	١٢-١٦
المشروبات المخفوقة والممزوجة	١٠٠- ١٠٠٠ مللي	٦٠ ثانية	١٢-١٦

٢ ثبت قاعدة الخلاط بوحدة المحرك ("نقرة") (شكل ٢).

٣ ضع قابس التيار الكهربي في مقبس الحائط.

٤ إغمر واقي الشفرات بالكامل في المكونات (شكل ٣).

٥ اضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل أو زر السرعة الفائقة لتشغيل الجهاز.

- عند استخدامك زر التشغيل/إيقاف التشغيل، يمكنك ضبط السرعة بواسطة مفتاح ضبط السرعة. كلما زادت السرعة، كلما تم التحضير في وقت أقصر.
- وعند اختيارك لزر السرعة الفائقة، فإن الجهاز يعمل بأقصى سرعة. وفي هذه الحالة لا يمكنك ضبط السرعة بواسطة مفتاح ضبط السرعة.

ملاحظة: كلما زادت السرعة، كلما تم التحضير في وقت أقصر.

٦ حرك الجهاز ببطء لأعلى ولأسفل وبشكل دائري لخلط المكونات (شكل ٤).

مقدمة

مبروك على شرائك الجهاز ومرحبًا بك في عالم Philips! للاستفادة الكاملة من الدعم الذي تقدمه Philips، يرجى تسجيل منتجك على www.philips.com/welcome.

الوصف العام (شكل ١)

A مفتاح ضبط السرعة
B زر التشغيل/إيقاف التشغيل
C زر السرعة الفائقة
D وحدة المحرك
E أزرار التحرير
F قاعدة الخلاط
G غطاء الحماية

الخفاقة (الطراز HR1613 فقط):

H وحدة الاقتران
I خفاقة البيض

الوعاء:

J غطاء وعاء مستدير (الطرز HR1610 /HR1611 فقط)
K وعاء مستدير (الطرز HR1610 /HR1611 فقط)
L غطاء وعاء بيضاوي (الطراز HR1613 فقط)
M وعاء بيضاوي (الطراز HR1613 فقط)

المفرمة الصغيرة (الطراز HR1611/HR1613 فقط):

N الغطاء
O وحدة الشفرات
P الإناء

هام

يرجى قراءة دليل المستخدم هذا بعناية قبل استخدام الجهاز والاحتفاظ به للرجوع إليه عند الحاجة.

خطر

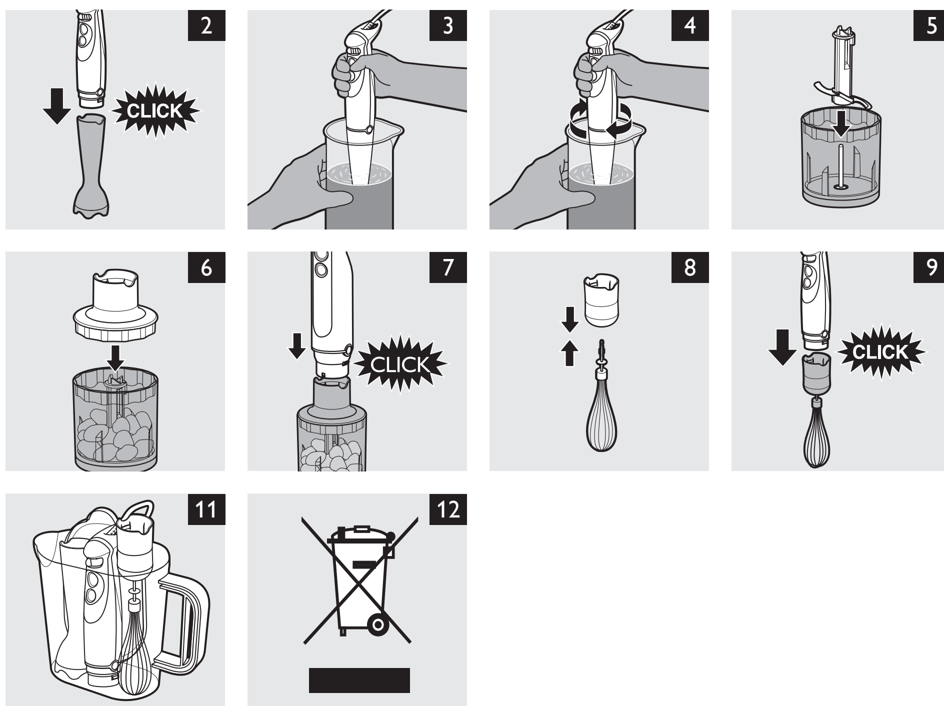
- لا يجب غمر وحدة المحرك أبدًا في الماء أو أي سائل آخر ولا تُشطف تحت ماء الصنبور الجاري. فقط يجب استخدام قطعة قماش مبللة لتنظيف وحدة المحرك.

تحذير

- تأكد من مطابقة مستوى الفولتية الموضح على الجهاز لفولتية مغذيات الكهرباء المحلية قبل توصيل الجهاز بالكهرباء.
- لا تستخدم الجهاز في حالة تلف السلك الكهربي أو القابس أو أي أجزاء أخرى.
- في حال تلف سلك التيار الكهربائي، يجب استبداله دومًا عن طريق Philips أو من أي مركز صيانة معتمد منها أو بواسطة أشخاص على نفس الدرجة من التأهيل لتفادي وقوع الخطر.
- وفي حال تلف الجهاز، إحرص دائمًا على استبداله بآخر من النوع الأصلي، وإلا فسوف تنتهي صلاحية الضمان الخاص بجهازك.
- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام عن طريق أشخاص يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية (بما في ذلك الأطفال)، أو من تنقصهم الخبرة والمعرفة، ما لم تتوافر لهم المراقبة أو تعليمات استعمال الجهاز عن طريق أحد الأشخاص يكون مسئولاً عن سلامتهم.
- يجب مراقبة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- لا تلمس شفرات الخلاط، خاصة عندما يكون الجهاز موصلاً بالكهرباء، فهي حادة للغاية!
- إذا علقت الشفرات، افصل الجهاز قبل إزالة المحتويات التي تعيق الشفرات.

تنبيه

- أوقف تشغيل الجهاز وافصله عن التيار الكهربائي إذا كنت ستتركيه بدون مراقبة وقبل تركيب وفك وتنظيف الجهاز.
- لا تقدم أبدًا على استخدام أي ملحقات أو أجزاء من ماركات مختلفة غير التي توصي بها شركة Philips. فإذا استخدمت مثل هذه الملحقات أو الأجزاء فسوف تنتهي صلاحية الضمان الخاص بجهازك.
- هذا الجهاز مخصص للاستعمال المنزلي فقط.
- لا يجب تخطي المقادير وأوقات التحضير الموضحة بالجداول.
- لا يجب تحضير أكثر من مجموعة واحدة دون توقف. اترك الجهاز لمدة ٥ دقائق حتى يبرد قبل مواصلة التحضير.

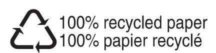


2
CLICK
3
4
5
6
7
CLICK
8
9
CLICK
11
12

	Tap	Dishwasher	Cloth
	⊘	⊘	✓
	✓	✓	
HR1613 only	⊘	⊘	✓
HR1613 only	✓	✓	
HR1611,1613	⊘	⊘	✓
HR1611,1613	✓	✓	
HR1611,1613	✓	✓	
	✓	✓	
	✓	✓	



www.philips.com



4222.005.0108.1